



Morue aux légumes et croûte de maïs aux olives



Tempo de preparação Receitas de Natal Demorado

Dificuldade Fácil

Custo Intermédiaire

Com quem? En famille

№ de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



Au goût, Huile d'Olive Première Récolte Gallo 2018-2019



💖 10ml de Gallo Vinaigre Balsamique de Modène

- Longes de morue dessalées
- 200g de courgettes râpées
- 125g d'aubergines râpées
- 125g d'oignon rouge haché
- 125g de tortillas de maïs broyées
- · Sel et poivre au goût

Modo de preparação

Cuire la morue sans peau ni arêtes. 1 Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive en ajoutant le 2 vinaigre à la fin. Sauter l'aubergine et la courgette séparément dans de l'huile 3 d'olive également. Superposer plusieurs couches en commençant par l'oignon et 4 en terminant par le pain de maïs râpé mélangé aux olives. Faire dorer au four pour terminer. 5 Le plat sera prêt lorsque le pain de maïs sera sec et doré. Servez avec une salade de laitue et tomates assaisonnée à la 6 vinaigrette(2/3 d'huile d'olive + 1/3 de vinaigre).

Produtos utilizados



Récolte Gallo 2018-2019

Huile d'Olive Première Huiles d'Olive Vierge Extra Premium



Balsamique de Modène Vinaigre Balsamique



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide