Pimentos Padrón

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Azeite Extra Virgem Colheita Madura
- 200g pimentos Padrón
- Q.b dentes de alho
- Q.b. flor de sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Aquecer Gallo Azeite Colheita Madura, fritar os dentes d'alho.
2. Adicionar os pimentos padron e fritar.
3. À saída polvilhar com flor de sal e pimenta de moinho.

Produtos utilizados

Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide