GALLO

Champignons sautés au vinaigre de vin de Porto

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Économique	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Vinaigre de vin de Porto
- 200ml de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique
- 100g champignons bruns
- 150g champignons Portobello
- 100g pleurotes érigés
- 10g ail
- 1 piment fort séché
- 100ml vin blanc
- Feuilles de romarin, au goût
- Sel et poivre, au goût

Modo de preparação

1. Trancher les champignons en petits morceaux.
2. Réchauffer une poêle avec de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique, l'ail pilé et le piment rouge. Ajouter le mélange de champignons et le faire sauter jusqu'à ce qu'il soit cuit. Rafraîchir avec du vin blanc et laisser cuire un peu plus longtemps.
3. Saler, poivrer et recouvrir de quelques gouttes de Gallo Vinaigre de Vin de Porto.
4. Servir avec des tranches de pain grillé.

Produtos utilizados

Vinaigre de vin de Porto

Vinaigres Sélectionnés

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide