



## Pad Thai vegetariano



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



200ml Gallo Vinagre  
Balsâmico de Modena



50ml Azeite Gallo Extra  
Virgem Reserva

- 200g Brócolos em pedaços
- 240g Noodles
- 100g Cebola
- 20g Alho
- 5g Malagueta vermelha
- 2 Ovos
- 80g Cogumelos laminados
- 50g Rebolos de soja
- 80g Cenoura
- 20g Amendoim sem casca
- 20gr Molho de tamarindo
- QB Sal e pimenta

### Modo de preparação

1

Corte a cebola e a cenoura em rodela finas e pique o alho.

2

Salteie o alho em azeite bem quente, junte a cebola e a cenoura e deixe cozinhar.

3

De seguida, escale os brócolos e junte à frigideira. Reserve os legumes salteados à parte

4

Na mesma frigideira, cozinhe os ovos batidos e faça uma espécie de crepe, cortando-o depois em tiras muito finas.

5

Passando para um Wok, aqueça mais um pouco de azeite e salteie os cogumelos juntamente o molho de tamarindo, junte os legumes anteriores, os rebolos de soja, os noodles cozinhados, a malagueta em rodela e finalize com o vinagre balsâmico, envolvendo tudo muito bem.

6

Sirva com os amendoins por cima e gomos de lima.

Produtos utilizados



*Balsâmico de Modena*  
Vinagre Premium



*Reserva*  
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

---

Vegetariano Médio Fácil

*Couscous de verão com feta e limão*

---

Vegetariano Rápido Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Falafel*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide