



# Feuilleté aux champignons



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Chosir



Com quem?

Sélectionner



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



Selon votre goût: Gallo  
Huile d'Olive Extra Vierge  
Récolte Mûre

- 3 gousses d'ail
- 2 oignons émincé
- Tym, selon votre goût
- Romarin, selon votre goût
- 300g de marrons surgelés coupés en morceaux
- 450g de champignons hachés
- 300g de potiron en dés
- pâte feuilletée
- 3 oeufs
- Sel, selon votre goût
- Poivre, selon votre goût

## Méthode de préparation

1

Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce que cette dernière devienne translucide.

2

Ajoutez les marrons, les champignons et faites cuire pendant 5 minutes.

3

Ajouter les herbes, mélanger et ajouter le potiron en dés. Laissez cuire encore 5 minutes.

4

Vérifiez l'assaisonnement, le sel et le poivre. Laissez refroidir légèrement.

5

Pré-chauffer le four à 200°C.

6

Avec un couteau, faites des marques sur la pâte.

7

Badigeonnez avec l'œuf battu, arrosez avec un peu de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Premium Récolte Mûre et faites cuire au four pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré.

*Produtos utilizados*



*Récolte Mire*

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide