



Misto de legumes salteados



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

- 900g de mistura de legumes congelados (cenoura frisada, ervilhas, couve flor, brócolos).
- 1,5 dente de alho
- Q.b. de sal grosso

Modo de preparação

1

Aqueça água, adicione sal e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

2

Quando ferver adicione os legumes.

3

Retire com uma escumadeira e salteie com o restante Azeite Gallo Virgem Extra Clássico, anteriormente aquecido com o dente de alho esmagado.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide