



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide