



Pimentos Padrón



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Azeite Extra
Virgem Colheita Madura

- 200g pimentos Padrón
- Q.b dentes de alho
- Q.b. flor de sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Aquecer Gallo Azeite Colheita Madura, fritar os dentes d'alho.

2

Adicionar os pimentos padron e fritar.

3

À saída polvilhar com flor de sal e pimenta de moinho.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também



Entradas e Petiscos



Rápido



Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate



Entradas e Petiscos



Médio



Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide