



Champignons sautés au vinaigre de vin de Porto



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Éconómico



Com quem?

Em família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Vinaigre de vin de Porto



200ml de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique

- 100g champignons bruns
- 150g champignons Portobello
- 100g pleurotes érigés
- 10g ail
- 1 piment fort séché
- 100ml vin blanc
- Feuilles de romarin, au goût
- Sel et poivre, au goût

Modo de preparação

1

Trancher les champignons en petits morceaux.

2

Réchauffer une poêle avec de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique, l'ail pilé et le piment rouge. Ajouter le mélange de champignons et le faire sauter jusqu'à ce qu'il soit cuit. Rafraîchir avec du vin blanc et laisser cuire un peu plus longtemps.

3

Saler, poivrer et recouvrir de quelques gouttes de Gallo Vinaigre de Vin de Porto.

4

Servir avec des tranches de pain grillé.

Produtos utilizados



Vinaigre de vin de Porto

Vinaigres Sélectionnés



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide