

Noodles com cebolo e cogumelos salteados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rápido	Fácil	"	A sós	4 pessoas

Ingredientes

- 30ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 300gr de noodles de ovo
- 50gr de cebolo
- 150gr de cogumelos frescos
- 5gr de açúcar
- 80ml de molho de soja
- Malagueta (1 un.)

1. Comece por laminar os cogumelos e a malagueta.
2. Num wok bem quente, deite o azeite e salteie os cogumelos, juntamente com a malagueta.
3. Junte o cebolo cortado em pedaços pequenos e deixar cozinhar por 3 minutos.
4. Adicione os noodles previamente cozidos e envolva tudo muito bem.
5. Tempere com o molho de soja e o açúcar.
6. Sirva de imediato. Bom apetite!

Dicas do Chef

Os noodles devem cozer al dente, pois o importante é acabarem de cozer juntamente com o molho de soja e todos os sucos presentes no wok.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Massas · Médio · Médio

Linguini com camarão e rúcula

Massas · Médio · Fácil

Pizza de atum

Massas · Médio · Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

Massas · Médio · Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

Massas · Rápido · Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide