



Noodles com cebolo e cogumelos salteados



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
A sós



Nº de pessoas
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



Fácil

Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico



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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide