

Tallarines con cebollín y champiñones salteados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Seleccione	Fácil	Seleccione	Por tí mismo	4 pessoas

Ingredientes

- 30ml de Gallo Aceite Clássico
- 300gr de tallarines de huevo
- 50gr de cebollín
- 150gr de champiñones frescos
- 5gr de azúcar
- 80ml de salsa de soja
- Malagueta (1 un.)

1. Comience por rebanar los champiñones y la malagueta.
2. En un wok bien caliente, vierta el aceite y saltee los champiñones, juntamente con la malagueta.
3. Junte el cebollín cortado en pedazos pequeños y dejar cocinar por 3 minutos.
4. Añada los tallarines previamente cocidos y envuelva todo muy bien.
5. Sazonar con la salsa de soja y el azúcar.
6. Sirva de inmediato. ¡Buen provecho!

Dicas do Chef

Los tallarines deben cocer al dente, pues lo importante es que acaben la cocción en conjunto con la salsa de soja y todos los sucos presentes en el wok.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide