Cogumelos salteados com Gallo Vinagre de Vinho do Porto

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	''	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 200ml Azeite Gallo Virgem Extra Suave
- 100ml Gallo Vinagre de Vinho do Porto
- 100g de cogumelos Marron
- 150g de cogumelos Portobello
- 100g de cogumelos Ostra
- 10g de alho
- 1 malagueta seca
- 100ml de vinho branco
- 1 pão torrado
- Q.b. de folhas de alecrim
- Q.b. de sal e pimenta

Modo de preparação

1. Corte os cogumelos em pedaços.
2. Coloque uma frigideira ao lume com o Azeite Gallo Virgem Extra Suave, o alho esmagado e a malagueta.
3. Junte a mistura de cogumelos e vá salteando até começarem a ficar cozinhados.
4. Refresque com o vinho branco e deixe cozinhar mais um pouco.
5. Tempere com sal e pimenta. No final salpique com o Gallo Vinagre de Vinho do Porto. Sirva em fatias de pão torrado.

Produtos utilizados

Suave

Azeite de Oliva Extra Virgem

Vinho do Porto

Vinagre

Veja também

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

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide