Padrón peppers

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Low	With friends	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Extra Virgin Olive Oil Late Harvest
- 200g Padrón peppers
- Garlic cloves to taste
- Salt to taste
- Ground pepper to taste

Modo de preparação

1. Heat the olive oil and then add the sliced garlic cloves to fry.
2. Add the Padrón peppers to the pan and fry them.
3. At the end, sprinkle the peppers with salt, ground pepper and a dash of extra virgin olive oil.

Produtos utilizados

Late Harvest

Extra Virgin Premium Olive Oil

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide