



Padrón peppers



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Low



Com quem?

With friends



Nº de pessoas

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