



Folhado de cogumelos



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura

- 3 dentes de alho picado
- 2 cebolas picadas
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de alecrim
- 300g de castanhas congeladas picadas
- 450g de cogumelos picados
- 300g de abóbora aos cubos
- 3 embalagens de massa folhada
- 3 ovos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Numa frigideira, refogue o alho e a cebola em Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura até que esta última fique translúcida.

2

Adicione as castanhas, os cogumelos e cozinhe por 5 minutos.

3

Junte as ervas, envolva e adicione a abóbora aos cubos. Deixe cozinhar por mais 5 minutos.

4

Retifique os temperos, sal e pimenta. Deixe arrefecer ligeiramente.

5

Pré-aqueça o forno a 200°C.

6

Com uma faca faça algumas marcas na parte de cima da massa.

7

Pincele com o ovo batido, regue com um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura e leve ao forno por cerca de 12 minutos ou até estar dourado.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Azevias

Carne Demorado Médio

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Sonhos de abóbora

Carne Demorado Fácil

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide