



Filets de cabillaud avec du jambon et du chou sauté



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Choirir



Com quem?

Sélectionner



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Selon votre goût: Gallo
Huile d'Olive Extra Vierge
Récolte Mûre

- 5 filets de cabillaud
- 6 gousses d'ail
- Poivre en grain, selon votre gout
- 5 feuilles de laurier
- 2 chou portugais coupé en lanières
- 1 chou de Savoie coupé en lanières
- 6 cuillères à café de olives hachées
- 3 tranches de jambon fumé
- Coriandre, selon votre goût

Modo de preparação

1

Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce que cette dernière devienne translucide.

2

Ajouter les marrons, les champignons et faire cuire pendant 5 minutes.

3

Ajouter les herbes, envelopper et ajouter les dés potiron. Laissez cuire encore 5 minutes.

4

Vérifiez l'assaisonnement, le sel et le poivre. Laissez refroidir légèrement.

5

Pré-chauffer le four à 200°C.

6

Avec un couteau, faites des entailles sur le dessus de la pâte.

7

Badigeonner avec l'œuf battu, et d'un peu de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Premium Récolte mûre et faire cuire au four pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit dorée.

Produtos utilizados



Récolte Mûre

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide