Hojaldre relleno de champiñones

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Demorado	Fácil	Seleccione	Seleccione	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura
- 3 dentes de ajo picado
- 2 cebollas picadas
- Tomillo, al gusto
- Romero, al gusto
- 300g de castañas congeladas picadas
- 450g de champiñones picados
- 300g de calabaza en cubos
- 3 hojaldres
- 3 huevos
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1. En una sartén, saltee el ajo y la cebolla en aceite de oliva hasta que ésta se vuelva translúcida.
2. Agregue las castañas, los champiñones y cocine por 5 minutos.
3. Agregue las hierbas, envuelva y agregue la calabaza en cubos. Deje que se cocine por otros 5 minutos.
4. Compruebe los condimentos, la sal y la pimienta. Deje que se enfríe un poco.
5. Precaliente el horno a 200ºC.
6. Con un cuchillo haga algunas marcas en la parte superior de la masa.
7. Unte el huevo batido, espolvoree con un poco de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Madura y hornee en el horno durante unos 12 minutos o hasta que se dore.

Produtos utilizados

Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide