



# Ñoquis con champiñones y queso parmesano



  
Categoría  
Brunch

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
Medio

  
Com quem?  
Con amigos

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clásico

- 2 dientes de ajo picados
- 2 paquetes de ñoquis
- 200g de champiñones laminados
- 200g de espinacas
- Tomillo, al gusto
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Queso parmesano rallado, al gusto

## Modo de preparación

1

Comienza salteando en una sartén el ajo con dos cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Clásico Gallo durante 1 minuto.

2

Añade los champiñones y cocina durante aproximadamente 5 minutos, removiendo de vez en cuando.

3

Luego, agrega las espinacas, mezcla y cocina durante 4 minutos.

4

Sazona con tomillo, flor de sal y pimienta al gusto. Retira de la sartén y reserva.

5

En la misma sartén, calienta el resto del aceite y fríe los ñoquis durante unos 5 minutos o hasta que estén dorados, revolviendo constantemente.

6

Retira del fuego y mezcla los ñoquis con la combinación de champiñones y espinacas.

7

Termina con el queso parmesano recién rallado y un chorrito de Aceite de Oliva Clásico Gallo.

## Produtos utilizados



*Clássico*

Aceite de Oliva Virgen Extra

## Veja também

---

Brunch Rápido Fácil

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

Brunch Rápido Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

Brunch Demorado Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

Brunch Médio Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

Brunch Médio Médio

*Espargos com salmão e ovo escalfado*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide