Misto de legumes salteados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Rápido	Fácil	Económico	Com a família	6 pessoas

Ingredientes

- 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 900g de mistura de legumes congelados (cenoura frisada, ervilhas, couve flor, brócolos).
- 1,5 dente de alho
- Q.b. de sal grosso

Modo de preparação

1. Aqueça água, adicione sal e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.
2. Quando ferver adicione os legumes.
3. Retire com uma escumadeira e salteie com o restante Azeite Gallo Virgem Extra Clássico, anteriormente aquecido com o dente de alho esmagado.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano · Rápido · Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano · Médio · Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano Médio Fácil

Tofu picante com alga nori

Vegetariano Médio Fácil

Falafel

Vegetariano Médio Fácil

Hummus com azeitonas e queijo de cabra

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide