



Spaghetti de patates douces et courgettes, pesto au cresson et dés de caillebotte



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Éconómico



Com quem?
En família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml+100ml Gallo Huile
d'Olive Vierge Extra Bio

- 200g de courgettes
- 200g de patates douces
- 300g de caillebotte maigre
- 6 œufs de caille
- 150g de cresson frais
- 50g d'amandes décortiquées
- 100g de parmesan râpé

Modo de preparação

1

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2

Faire sauter les patates douces en spirales, puis ajouter les courgettes lorsque les patates douces sont prêtes à 75%.

3

Saupoudrer de graines de chia et d'amandes, puis disposer sur une assiette en ajoutant les dés de caillebotte sur cette préparation chaude.

4

Ajouter les œufs de caille et servir avec le pesto au cresson. Ajouter le reste Gallo d'Huile d'Olive Bio.

Produtos utilizados



Bio

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide