



Pimentos Padrón



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Colheita
Madura

- 200g de pimentos padrón
- Q.b de dentes de alho
- Q.b de flor de sal
- Q.b de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Aqueça o azeite e frite nele os dentes de alho.

2

Adicione à frigideira os pimentos padrón e frite-os.

3

No final, polvilhe os pimentos com flor de sal, pimenta de moinho e um fio de azeite virgem extra.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também



Entradas e Petiscos



Rápido



Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate



Entradas e Petiscos



Médio



Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide