



Steaks de poulet grillés avec légumes



Dificuldade
Fácil

Custo
Intermédiaire

Com quem?

№ de pessoas 1 pessoa

Ingredientes



50ml d'Huile d'Olive Vierge Extra Gallo Classique

- 150g de steaks de poitrine de poulet
- 10g d'oignon
- 20g de poireaux
- 40g de carotte
- 40g de courgette
- 40g de champignons
- 2 œufs
- · Sel en quantité suffisante
- · Poivre en quantité suffisante

Modo de preparação

1

1. Commencez par cuisiner les légumes. Chauffez l'huile d'olive à feu vif pour qu'elle ne colle pas dans la poêle, cuisinez les légumes coupés en bandes fines.

2

Battez les œufs et ajoutez à la préparation précédente, avec le sel et le poivre fraichement moulu, au goût, toujours à feu vif.

3

Ensuite, préparez le poulet en assaisonnant les steaks avec du sel et du poivre.



Grillez les steaks et servez-les arrosés avec de l'huile d'olive aromatisée avec de la saucisse, pour donner une touche de saveur.

Produtos utilizados



Classique
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide