



Frittata de cogumelos e queijo feta



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

25ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

30g de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

- 6 ovos
- 80g de cebola roxa
- 100g de pimento vermelho
- 150g de cogumelos paris (brancos)
- 50g de queijo feta
- Salsa, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

Modo de Preparo

1

Pré-aqueça o forno a 180°C em modo grill.

2

Corte a cebola e o pimento vermelho em tiras finas e lamine os cogumelos.

3

Numa frigideira que dê para levar ao forno, deite Gallo Azeite Extra Virgem Clássico e deixe aquecer no lume.

4

Refogue a cebola juntamente com o pimento, adicione os cogumelos e tempere com sal e pimenta.

5

De seguida, bata os ovos numa tigela juntamente com a salsa picada e deite na frigideira.

6

Envolve um pouco e por cima coloque o queijo feta e as Gallo Azeitonas Verdes.

7

Por fim, leve ao forno durante 20 minutos.



Dicas do Chef

Se usar uma frigideira anti aderente, depois de cozinhada retire a Frittata para um prato ou uma tábua de madeira.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes Fatiadas

Azeitonas

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide