



Hojaldre relleno de champiñones



 **Categoría**
Vegetariano

 **Tempo de preparação**
Demorado

 **Dificuldade**
Fácil

 **Custo**
Selecione

 **Com quem?**
Selecione

 **Nº de pessoas**
6 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura

- 3 dentes de ajo picado
- 2 cebollas picadas
- Tomillo, al gusto
- Romero, al gusto
- 300g de castañas congeladas picadas
- 450g de champiñones picados
- 300g de calabaza en cubos
- 3 hojaldres
- 3 huevos
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1

En una sartén, saltee el ajo y la cebolla en aceite de oliva hasta que ésta se vuelva translúcida.

2

Agregue las castañas, los champiñones y cocine por 5 minutos.

3

Agregue las hierbas, envuelva y agregue la calabaza en cubos. Deje que se cocine por otros 5 minutos.

4

Compruebe los condimentos, la sal y la pimienta. Deje que se enfríe un poco.

5

Precalente el horno a 200°C.

6

Con un cuchillo haga algunas marcas en la parte superior de la masa.

7

Unte el huevo batido, espolvoree con un poco de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Madura y hornee en el horno durante unos 12 minutos o hasta que se dore.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide