



# Poivrons Padrón



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



100ml de Gallo Huile  
d'Olive Vierge Extra Récolte  
Mûre

- 200g de poivrons Padrón
- Gousses d'ail en quantité suffisante
- Fleur de sel en quantité suffisante
- Poivre moulu en quantité suffisante

## Modo de preparação

1

Faites chauffer l'huile d'olive et faites frire les gousses d'ail à l'intérieur.

2

Ajoutez dans la poêle les poivrons Padrón et faites-les frire.

3

À la fin, saupoudrez les poivrons de fleur de sel, de poivre moulu et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

## Produtos utilizados



*Récolte Mûre*

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide