



Dampfgegartes Tintenfisch mit Knoblaucholivenöl und Paprika "Padrón"



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medium



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

2dl Gallo Klassik Natives
Olivenöl Extra Clássico

- 2,5kg tiefgefrorener Tintenfisch
- 600g Kartoffeln
- 2 Eier
- 50g Paprikaschote "Padron"
- Knoblauch
- Salz und gemahlener Pfeffer

Modo de preparação

1

Zur Aromatisierung, das Gallo Klassik Olivenöl auf 100° erhitzen, die in der Mitte durchgeschnittene Knoblauchzwiebel hinzufügen und langsam kochen lassen. Die Zutaten in der Mischung lassen und diese kalt werden lassen.

2

Tintenfisch in 2 dl Wasser zugedeckt kochen, bis er weich wird.

3

Eier 8 Minuten lang kochen.

4

Kartoffeln mit der Schale kochen, danach pellen und in Scheiben schneiden.

5

Mit aromatisiertem Olivenöl, dem Gallo WürzMAßIG Balsamico Weiss, gekochtem Ei und einem "Kartoffelturm" servieren.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide