



# Pimentos Padrón



*Categoria*

Entradas e Petiscos



*Tempo de preparação*

Rápido



*Dificuldade*

Fácil



*Custo*

Económico



*Com quem?*

A dois



*Nº de pessoas*

4 pessoas

## Ingredientes



100ml Gallo Azeite Extra  
Virgem Colheita Madura

- 200g pimentos Padrón
- Q.b dentes de alho
- Q.b. flor de sal e pimenta de moinho

## Modo de preparação

1

Aquecer Gallo Azeite Colheita Madura, fritar os dentes d'alho.

2

Adicionar os pimentos padron e fritar.

3

À saída polvilhar com flor de sal e pimenta de moinho.

## Produtos utilizados



*Colheita Madura*

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

## Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

Entradas e Petiscos Médio Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide