



Pad Thai vegetariano



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



200ml Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena



50ml Azeite Gallo Extra
Virgem Reserva

- 200g Brócolos em pedaços
- 240g Noodles
- 100g Cebola
- 20g Alho
- 5g Malagueta vermelha
- 2 Ovos
- 80g Cogumelos laminados
- 50g Rebolos de soja
- 80g Cenoura
- 20g Amendoim sem casca
- 20gr Molho de tamarindo
- QB Sal e pimenta

Modo de preparação

1

Corte a cebola e a cenoura em rodela finas e pique o alho.

2

Salteie o alho em azeite bem quente, junte a cebola e a cenoura e deixe cozinhar.

3

De seguida, escale os brócolos e junte à frigideira. Reserve os legumes salteados à parte

4

Na mesma frigideira, cozinhe os ovos batidos e faça uma espécie de crepe, cortando-o depois em tiras muito finas.

5

Passando para um Wok, aqueça mais um pouco de azeite e salteie os cogumelos juntamente o molho de tamarindo, junte os legumes anteriores, os rebolos de soja, os noodles cozinhados, a malagueta em rodela e finalize com o vinagre balsâmico, envolvendo tudo muito bem.

6

Sirva com os amendoins por cima e gomos de lima.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena
Vinagre Premium



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Couscous de verão com feta e limão

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide