



# Pad Thai vegetariano



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico



Com quem?  
Selecionar



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 Rebentos 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 rodelas 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, escalde 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 rebentos de soja, os noodles cozinhados, a malagueta em rodelas 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](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide