



# Noodles com cebolo e cogumelos salteados



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
A sós



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



30ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Clássico

- 300gr de noodles de ovo
- 50gr de cebolo
- 150gr de cogumelos frescos
- 5gr de açúcar
- 80ml de molho de soja
- Malagueta (1 un.)

1

Comece por laminar os cogumelos e a malagueta.

2

Num wok bem quente, deite o azeite e salteie os cogumelos, juntamente com a malagueta.

3

Junte o cebolo cortado em pedaços pequenos e deixar cozinhar por 3 minutos.

4

Adicione os noodles previamente cozidos e envolva tudo muito bem.

5

Tempere com o molho de soja e o açúcar.

6

Sirva de imediato. Bom apetite!



#### Dicas do Chef

Os noodles devem cozer al dente, pois o importante é acabarem de cozer juntamente com o molho de soja e todos os sucos presentes no wok.

#### Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite Virgem Extra

#### Veja também

---

Massas Médio Fácil

*Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico*

---

Massas Médio Médio

*Linguini com camarão e rúcula*

---

Massas Médio Fácil

*Pizza de atum*

---

Massas Médio Fácil

*Macarrão com atum, tomate e alcaparras*

---

Massas Médio Fácil

*Massa com espargos e presunto crocante*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide