



# Tallarines con cebollín y champiñones salteados



Categoría  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Selecione



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Selecione



Com quem?  
Por tí mismo



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



30ml de Gallo Aceite  
Clásico

- 300gr de tallarines de huevo
- 50gr de cebollín
- 150gr de champiñones frescos
- 5gr de azúcar
- 80ml de salsa de soja
- Malagueta (1 un.)

1

Comience por rebanar los champiñones y la malagueta.

2

En un wok bien caliente, vierta el aceite y saltee los champiñones, juntamente con la malagueta.

3

Junte el cebollín cortado en pedazos pequeños y dejar cocinar por 3 minutos.

4

Añada los tallarines previamente cocidos y envuelva todo muy bien.

5

Sazonar con la salsa de soja y el azúcar.

6

Sirva de inmediato. ¡Buen provecho!



#### Dicas do Chef

Los tallarines deben cocer al dente, pues lo importante es que acaben la cocción en conjunto con la salsa de soja y todos los sucos presentes en el wok.

#### Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite Virgem Extra



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide