Nouilles avec de l'oignon vert et champignons sautés

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Rápido	Fácil	Économique	Seul	4 pessoas

Ingredientes

- 30ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Clássico
- 300gr nouilles aux œufs
- 50gr oignon vert
- 150gr champignons frais
- 5gr sucre
- 80ml sauce soja
- 1 piment

1. Commencez par trancher les champignons et le piment.
2. Dans un wok bien chaud, versez l'huile d'olive et faites sauter les champignons et le piment.
3. Ajoutez l'oignon vert coupé en petits morceaux e laissez cuire pendant 3 minutes.
4. Aoutez les nouilles, préalablement cuites, et incorporez tout très bien.
5. Assaisonnez avec de la sauce soja et du sucre.
6. Servez immédiatement. Bonne appétit!

Dicas do Chef

Les nouilles doivent-être cuites al dente, étant donné que l'important c'est qu'elles finissent de cuire avec la sauce soja et tous les jus qui sont dans le wok.

Produtos utilizados

Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide