



Nouilles avec de l'oignon vert et champignons sautés



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Éconómique



Com quem?
Seul



Nº de pessoas
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 et 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