



Gefüllte Portobello-Pilze



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Erste Ernte
2019-2020

- 8 kleine Portobellopilze
- 100g speckwürfel
- 50g zerkleinerte rosinen
- 50g gemahlene mandeln
- 1 tasse tee reismehl
- 1 tasse tee kartoffelflocken
- 1 ei
- 1 tasse tee mayonnaise
- Schmecken: roter frisch gemahlener pfeffer

Zubereitungsart

1

Pilzstiele entfernen und klein schneiden.

2

Die Speckwürfel mit den pilzstielen anbraten und mandeln und rosinen hinzugeben.

3

Pilze mit der zubereitung füllen.

4

Pilze in erst reismehl, dann geschlagenem ei und yum schluss in kartoffelflocken wälzen und dann einzeln panieren.

5

Pilze in olivenöl frittieren.

6

Zusammen mit mayonnaise und einem schuss Gallo olivenöl und frisch gemahlenem rotem pfeffer servieren.



Dicas do Chef

Diese Vorspeise ist ideal für diejenigen, die auf gluten verzichten, da nur mit Reismehl und Kartoffelflocken frittiert wird.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide