



Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão




Categoria
Brunch


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil



Custo
Médio


Com quem?
Com amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Novo
2019-2020

 4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Clássico

- 2 dentes de alho picados
- 2 embalagens de gnocchi
- 200g de cogumelos laminados
- 200g de espinafres
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1

Comece por saltear numa frigideira o alho e duas colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico, por 1 minuto.

2

Adicione os cogumelos e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos, mexendo de vez em quando.

3

Em seguida junte os espinafres, envolva e deixe cozinhar por 4 minutos.

4

Tempere com tomilho, flor de sal e pimenta a gosto. Retire da frigideira e reserve.

5

Na mesma frigideira, aqueça o restante azeite e frite os gnocchi durante 5 minutos aproximadamente ou até ficarem dourados, mexendo sempre.

6

Retire do lume e envolva os gnocchi na mistura de cogumelos e espinafres.

7

Finalize com o queijo parmesão acabado de ralar e um fio de Gallo Azeite Novo.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Brunch Rápido Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Rápido Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch Demorado Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch Médio Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch Médio Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide