Frittata de cogumelos e queijo feta

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Vegetariano	Médio	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 25ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 30g de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas
- 6 ovos
- 80g de cebola roxa
- 100g de pimento vermelho
- 150g de cogumelos paris (brancos)
- 50g de queijo feta
- Salsa, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180ºc em modo grill.
2. Corte a cebola e o pimento vermelho em tiras finas e lamine os cogumelos.
3. Numa frigideira que dê para levar ao forno, deite Gallo Azeite Extra Virgem Clássico e deixe aquecer no lume.
4. Refogue a cebola juntamente com o pimento, adicione os cogumelos e tempere com sal e pimenta .
5. De seguida, bata os ovos numa tigela juntamenete com a salsa picada e deite na frigideira.
6. Envolva um pouco e por cima coloque o queijo feta e as Gallo Azeitonas Verdes.
7. Por fim, leve ao forno durante 20 minutos.

Dicas do Chef

Se usar uma frigideira anti aderente, depois de cozinhada retire a Frittata para um prato ou uma tábua de madeira.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Couscous de verão com feta e limão

Vegetariano *Rápido* *Fácil*

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tofu picante com alga nori

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Falafel

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide