



Frittata de cogumelos e queijo feta



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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 180°C 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 juntamente com a salsa picada e deite na frigideira.

6

Envolve 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide