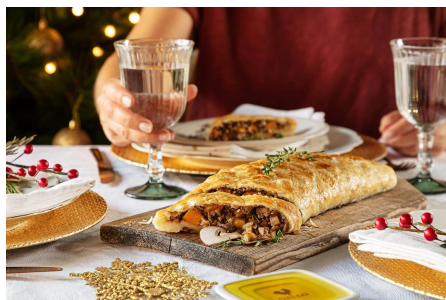




Feuilleté aux champignons



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Choisir



Com quem?

Sélectionner



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Selon votre goût: Gallo
Huile d'Olive Extra Vierge
Récolte Mûre

- 3 gousses d'ail
- 2 oignons émincé
- Tym, selon votre goût
- Romarin, selon votre goût
- 300g de marrons surgelés coupés en morceaux
- 450g de champignons hachés
- 300g de potiron en dés
- pâte feuilletée
- 3 oeufs
- Sel, selon votre goût
- Poivre, selon votre goût

Méthode de préparation

1

Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce que cette dernière devienne translucide.

2

Ajoutez les marrons, les champignons et faites cuire pendant 5 minutes.

3

Ajouter les herbes, mélanger et ajouter le potiron en dés. Laissez cuire encore 5 minutes.

4

Vérifiez l'assaisonnement, le sel et le poivre. Laissez refroidir légèrement.

5

Pré-chauffer le four à 200°C.

6

Avec un couteau, faites des marques sur la pâte.

7

Badigeonnez avec l'œuf battu, arrosez avec un peu de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Premium Récolte Mûre et faites cuire au four pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré.

Produtos utilizados



Récolte Mire

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide