



Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Receitas de Ano Novo

Tempo de preparação Médio





Com quem? Com a família

№ de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo Reserva



💖 Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena

- · 1 alho francês
- · 1 cebola picada
- 400g de mix de cogumelos
- 50g de bacon
- 1 embalagem de natas
- 8 vol-au-vents
- · O.b. de tomilho
- · Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Aqueça um pouco de Azeite Gallo Reserva numa frigideira, adicione o alho francês, a cebola e deixe cozinhar em lume brando.

2

Junte os cogumelos e o bacon em pedaços. Deixe cozinhar, junte o tomilho e tempere com sal e pimenta. Adicione as natas e envolva.

3

Recheie os vol-au-vents com a mistura anterior e decore com tomilho, pimenta e com Gallo Creme com Viangre Balsâmico de Modena.

Produtos utilizados



Reserva Azeite Virgem Extra



Creme com Vinagre Balsâmico Modena Condimentos

Veja também

€ Entradas e Petiscos © Medio € Facil	
Raviolis salteados com aroma de trufa	
Ø Vegetariano ⊙ Médio • Fácil	
Vol au vent de ricotta com tomate cereja	
Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio ← Fácil	
Burrata frita com salada de tomate	
Ø Entradas e Petiscos ⊙ Rápido • Fácil	

 $Bruschettas\ de\ atum,\ curgete\ e\ creme\ de\ queijo$



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide