



Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Categoria

Receitas de Ano Novo



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº 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
- Q.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 Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos 🕒 Médio 🍴 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🍴 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍴 Entradas e Petiscos 🕒 Médio 🍴 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍴 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