



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide