



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