



Ñoquis con champiñones y queso parmesano





Categoría
Brunch


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil


Custo
Medio


Com quem?
Con amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clásico

- 2 dientes de ajo picados
- 2 paquetes de ñoquis
- 200g de champiñones laminados
- 200g de espinacas
- Tomillo, al gusto
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Queso parmesano rallado, al gusto

Modo de preparación

1

Comienza salteando en una sartén el ajo con dos cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Clásico Gallo durante 1 minuto.

2

Añade los champiñones y cocina durante aproximadamente 5 minutos, removiendo de vez en cuando.

3

Luego, agrega las espinacas, mezcla y cocina durante 4 minutos.

4

Sazona con tomillo, flor de sal y pimienta al gusto. Retira de la sartén y reserva.

5

En la misma sartén, calienta el resto del aceite y fríe los ñoquis durante unos 5 minutos o hasta que estén dorados, revolviendo constantemente.

6

Retira del fuego y mezcla los ñoquis con la combinación de champiñones y espinacas.

7

Termina con el queso parmesano recién rallado y un chorrito de Aceite de Oliva Clásico Gallo.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Brunch  Rápido  Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide