



Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b de Creme com Vinagre
Balsâmico Modena

Q.b de Azeite Gallo Reserva

- 2 embalagens de Raviolis de cogumelos
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta
- 1 Cebola picada
- 2 Dentes de Alho picados
- 300g de Cogumelos marron
- Q.b de Tomilho

Modo de preparação

1

Cozinhe os raviolis conforme as instruções da embalagem e reserve.

2

Numa frigideira salteie em Azeite Reserva Gallo a cebola e o alho. Deixe cozinhar em lume brando até que a cebola caramelize.

3

Adicione os cogumelos em metades ou quartos e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

4

Tempere com sal, pimenta e tomilho. Em seguida adicione a gosto o Creme com Vinagre Balsâmico de Modena. Misture.

5

Envolve os raviolis nesta mistura e sirva com mais pimenta, tomilho e Creme com Vinagre Balsâmico de Modena Gallo.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre
Balsâmico Modena

Condimentos



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Massas  Médio  Médio

Linguini com camarão e rúcula

 Massas  Médio  Fácil

Pizza de atum

 Massas  Médio  Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

 Massas  Médio  Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

 Massas  Rápido  Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide