



Abacates recheados com mussarelas




Categoria
Vegetariano


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Fácil


Custo
Médio


Com quem?
A dois


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 3 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Reserva

 4 colheres de sopa de
Vinagre Balsâmico de
Modena

- 2 abacates
- 200gr de mini muçarelas
- 250gr de tomate cereja mix
- 10 folhas de manjeriçã
- 2 colheres de sopa de pesto

Modo de preparo

1 Corte os abacates ao meio. Retire o caroço e a casca. Reserve.

2 Coloque numa tigela as mini muçarelas, o tomate cortado ao meio, o manjeriçã, o pesto e misture.

3 Recheie os abacates com a mistura de tomate.

4 Finalize regando com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e o Vinagre Balsâmico de Modena.



Dicas do Chef

Experimente adicionar, no final, flor de sal e pimenta do reino acabada de moer a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem



Balsâmico de Modena
Vinagre Premium

Veja também

 Saladas  Médio  Fácil

Burrito bowl com batata doce

 Saladas  Médio  Fácil

Salada niçoise com alcachofras

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de grão com bacalhau

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de camarão e abacate

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide