



Torta de pão e azeitonas para canapés



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?


Com amigos




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 25g de Gallo Azeitonas Verdes Sem Caroço

 50ml Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 4 fatias de pão de forma sem casca
- 25g Gallo Azeitonas com Pimentão

Modo de preparação

1

Picar as Azeitonas com Pimentão Gallo e as Azeitonas sem Caroço Gallo e misturar.

2

Disponer as fatias de pão em fila, e ligeiramente sobrepostas.

3

Tampar com película aderente e esticar com ajuda de rolo da massa, até ficar mais finas e coladas.

4

Retirar película, pincelar tudo com Azeite Gallo Extra Virgem.

5

Disponer o recheio das azeitonas, e enrolar tipo torta.

6

Cortar em rodelas grossas e servir com azeitonas gallo.

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Sem

Caroco

Sem Conservantes



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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