Gomos de abacate crocantes

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Seleccionar	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra
- 2 abacates
- 1 lima
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 ovo
- 1 chávena de chá de Panko, ou pão ralado, ou farinha de amêndoa
- 3 colheres de sopa de maionese

Modo de preparação

1. Comece por pré-aquecer o forno a 190ºC.
2. Corte os abacates ao meio, retire o caroço e, com a ajuda de uma colher de sopa, retire o interior, separando-o da casca.
3. Corte o miolo do abacate em fatias grossas, e regue com o sumo de lima. Tempere a gosto com flor de sal e pimenta.
4. De seguida coloque a farinha numa taça, o ovo batido noutra taça, e o Panko ou pão ralado numa terceira taça.
5. Passe os gomos de abacate primeiro pela farinha, depois pelo ovo e finalmente pelo Panko ou pão ralado.
6. Coloque os gomos de abacate num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal, e leve ao forno por 15 minutos.
7. Enquanto isso, misture a maionese com algumas gotas de Gallo Azeite Virgem Extra.
8. Sirva os gomos de abacate com a maionese.

Produtos utilizados

Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Veja também

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

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide