



Crocantes de Natal ‘num minuto’



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020



150ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Clássico

- 200g de folhas de lasanha fresca
- 100g de mel
- 1 laranja
- 1 colher de café de canela em pó
- 3 unidades de pau de canela

Modo de preparo

1

Leve ao fogo o mel, a casca e o sumo da laranja, o Azeite Novo os paus de canela. Deixe ferver lentamente até virar uma calda.

2

Aqueça o Azeite Extra Virgem Clássico, para fritar as folhas da lasanha.

3

Bata nas folhas da lasanha fresca, sem as quebrar totalmente em tiras.

4

Frite as folhas da lasanha até estarem crocantes, e depois retire.

5

Polvilhe cada folha com açúcar e canela em pó.

6

Sirva com a calda que preparou no ponto 1.



Dicas do Chef

Pode servir a calda com tirinhas finas de casca de laranja, ou se quiser adicionar cor, junte também rasas de lima e de limão.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide