



Salada de burrata com manga, amêndoa torrada, uvas passas



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo 2021-2022



Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

- 1 burrata
- 1 manga
- 150g de tomate cereja
- 75g de rúcula
- 50g de amêndoas laminadas
- 2 colheres de sopa de sultanas
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Corte a manga aos cubos e o tomate ao meio.

2

Coloque a burrata escorrida no centro de um prato, coloque em redor a rúcula.

3

Disponha em redor a manga, o tomate e polvilhe com as amêndoas laminadas torradas e as sultanas.

4

Tempere a gosto com sal, pimenta e finalize com o vinagre e o azeite.

5

Forre 6 mini formas de tarte com a massa, recheie com a mistura de alheira e cogumelos e verta por cima a mistura de ovos e natas.

6

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até douradas.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Gourmet

Vinagre

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide