Puré de batata com queijo, tomate e nozes, em base de espinafres salteados

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

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena
- 60g de tomate cereja
- 80g de queijo ralado
- 40g de miolo de noz
- 2 pacotes de puré de batata Knorr
- Q.b. de azeite Gallo

Modo de preparação

1. Fritar o tomate cereja inteiro em azeite Gallo bem quente, para que a casca fique solta e estaladiça.
2. Saltear as nozes.
3. Adicionar o conteúdo das saquetas Knorr a 1L de água a ferver e misturar com uma vara de arames ou colher de pau.
4. Envolver o queijo ralado, mexendo bem para que a consistência fique cremosa e elástica.
5. Colocar em aro metálico, decorar em redor com o tomate cereja e o miolo de nozes.
6. Servir bem quente, desenformando imediatamente antes de servir.
7. Decorar o prato com um toque de Chef com o Creme Balsâmico Gallo.

Produtos utilizados

Creme com Vinagre Balsâmico Modena

Condimentos

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide