



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



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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*

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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide