



Tábua de feta e azeitonas



Categoria

Receitas de Ano Novo



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo Reserva



Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena



Q.b. de Piri-piri Gallo Original

- 1 queijo feta
- 1 iogurte skyr
- 1 colher de sopa de mel
- 30g de pinhões torrados
- Q.b. de azeitonas pretas sem caroço
- Q.b. de azeitonas verdes sem caroço
- Q.b. de paprika
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Num robot de cozinha misture o queijo feta com o iogurte e o mel. Bata até obter um creme espesso.

2

Numa taça misture as azeitonas com os pinhões torrados, Azeite Gallo Reserva, paprika, orégãos e pimenta.

3

Espalhe o creme numa tábua e espalhe por cima a mistura de azeitonas. Decore com folha de orégãos e finalize com o Gallo Creme com Vinagre Balsâmico de Modena e, se desejar, acrescente umas gotas de Piri-piri Gallo Original.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Creme com Vinagre
Balsâmico Modena
Condimentos



Original
Piri-Piri com Azeite

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