



Tostadas abiertas con queso y aceitunas



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Económico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

75g de Gallo Aceitunas Verdes Rodajas

Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 100g de mozzarella rallada
- Romero, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 1 baguette rústica

modo de preparación

1

Precaliente el horno a 190°C.

2

En un recipiente, mezcle las Gallo Aceitunas Verdes Rodajas, el queso mozzarella, el romero y condimente con pimienta al gusto.

3

Corte la baguette por la mitad y coloque la mezcla de queso por encima de cada mitad.

4

Llévela al horno durante 10 minutos. Si considera necesario, encienda la parrilla y tueste ligeramente la parte superior.

5

Riegue con un hilo de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva antes de servir.

Produtos utilizados



Verdes Rodajas
Aceitunas



Reserva
Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide