



# Galette de tomate com manjericão



Dificuldade
Fácil

Custo
Económico

Com quem?

№ de pessoas 2 pessoas

## Ingredientes



- 1,5 tomates de rama
- 100g de queijo creme
- 0,5 massa quebrada
- Q.b. de manjericão
- · Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

#### Modo de preparação

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
1	Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2	Corte o tomate em fatias, reserve.
3	Desenrole a massa e barre o centro com o queijo creme.
4	Disponha por cima o tomate e folhas de manjericão.
5	Tempere com sal, pimenta e Gallo Azeite Virgem Extra.
6	Enrole a laterais da massa para dentro criando um rebordo.
7	Pincele com ovo e leve ao forno por 12 minutos ou até a massa estar cozinhada.

## $Produtos\ utilizados$



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

## Veja também

💋 Vegetariano 🗿 Médio 🚥 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

爲 Entradas e Petiscos ② Médio € Fácil

Burrata frita com salada de tomate

爲 Entradas e Petiscos ② Rápido 🚥 Fácil

 $Bruschettas\ de\ atum,\ curgete\ e\ creme\ de\ queijo$ 

爲 Entradas e Petiscos ② 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