



# Shot de gaspacho com espeto de tomate e queijo



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?


Com amigos



Nº de pessoas

1 pessoa

## Ingredientes

 1 colher de sobremesa de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

 Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 2 tomates maduros
- 1/4 pepino
- 1/4 cebola
- 1 tomate cereja
- 3 queijos mozzarella em bolinhas
- Orégano

## Modo de preparação

1

Triture no liquidificador, até obter consistência cremosa, o tomate maduro (sem pele e sem sementes), o pepino (sem a casca), a cebola e Gallo Vinagre Balsâmico.

2

Tempere com sal e pimenta a gosto.

3

Vá adicionando gelo até o gaspacho ficar na consistência pretendida.

4

Coloque o gaspacho em copo de vidro transparente e tempere com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva e orégano.

5

Servir o gaspacho bem frio, com espetos de queijo mozzarella e tomate cereja no topo do copo.

## Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

**Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate**

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

**Raviolis salteados com aroma de trufa**

---

 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**

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide