



# Shot de gaspacho avec brochette de tomates et fromage



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Intermédiaire



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

1 pessoa

## Ingredientes



(1 cuillère à soupe)

Vinaigre Gallo Balsamique de Modène



Huile d'olive Vierge Extra Gallo Reserva

- 2 tomates mûres
- 1/4 de concombre
- 1/4 d'oignon
- 1 tomate cerise
- 3 boules de mozzarella
- Origan

## Modo de preparação

1

Broyer dans un mélangeur jusqu'à consistance crémeuse, les tomates bien mûres (pelées et épépinées), le concombre (sans la peau), l'oignon et le vinaigre balsamique Gallo.

2

Assaisonner avec le sel et le poivre au goût.

3

Ajouter de la glace au fur-et-à-mesure pour que le gaspacho arrive à la consistance désirée.

4

Placer le gaspacho dans une tasse en verre transparent et assaisonner avec l'Huile d'olive Vierge Extra Gallo Reserva et l'origan.

5

Servir le gaspacho bien frais avec des brochettes de fromage mozzarella et des tomates sur le dessus du verre.

## Produtos utilizados



Balsamique de Modène

Vinaigre Balsamique



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide