



Hojaldres de calabresa y aceitunas



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

1 pessoa

Ingredientes



Aromatizado de calabresa,
25ml y al gusto Subtil



25gr Aceitunas Verdes
Rodajas

- 125gr Masa de hojaldre
- 100gr Longaniza Calabresa

Modo de preparación

1

Picar la calabresa finamente o triturar en robot de cocina.

2

Extender la masa hojaldrada hasta tener de 2 a 3 mm de espesor y cortar en tiras largas.

3

Pincelar la masa con el aceite aromatizado de calabresa.

4

Cubrir con la calabresa picada y Aceitunas Laminadas Gallo.

5

Llevar a horno caliente (220º) hasta que la masa esté cocida.

6

Retirar del horno, regar con el restante aceite de oliva aromatizado de calabresa y servir caliente.

Produtos utilizados



Subtil
Azeite de Oliva



Verdes Rodajas
Azeitunas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide