



## Folhadinhos de calabresa e azeitonas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

1 pessoa

### Ingredientes



25ml Azeite Aromatizado de Calabresa Clássico



25g Azeitonas Verdes Fatiadas

- 125g Massa Folhada
- 100g Linguiça Calabresa

### Modo de preparação

1

Picar a calabresa finamente ou triturar em multiprocessador.

2

Estender a massa folhada até ter 2 a 3 mm de espessura e cortar tiras compridas.

3

Pincelar a massa folhada com o azeite aromatizado de calabresa.

4

Cobrir com o calabresa picada e Azeitonas Fatiadas Gallo.

5

Levar ao forno quente (220º) até a massa cozinhar.

6

Retirar do forno, regar com restante azeite aromatizado de calabresa e servir quente.

## Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem



*Azeitonas Verdes Fatiadas*

Sem Conservantes

## Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide