



Feuilletés à la calabraise



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Sélectionner



Nº de pessoas

1 pessoa

Ingredientes

 25ml d'Huile d'Olive Saveur calabraise Clássico

 25g d'olives en tranches Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

- 125g de pate feuilletée
- 100g de saucisse calabraise

Modo de preparação

1

Chauffer l'Huile d'olive Gallo sur feu doux jusqu'à ébullition, retirer du feu et placer la saucisse coupée en petits cubes.

2

Une fois complètement refroidi, broyer dans un mélangeur ou mixeur, passer au tamis fin et garder dans un bocal en verre.

3

Hacher finement la saucisse ou broyer sur multiprocesseur.

4

Étendre la pâte feuilletée 2 à 3 mm d'épaisseur et couper de longues bandes.

5

Arroser la pâte avec l'Huile d'Olive aromatisée.

6

Garnir avec la Calabraise hachée et les olives tranchées Gallo.

7

Porter à four chaud (220°) jusqu'à la cuisson de la pâte.

8

Retirer du four, arroser avec le reste de l'Huile d'olive aromatisée et servir chaud.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide