



# Calabrese und mini blätterteig olivenpuffer



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?


Mit der Familie




Nº de pessoas

1 pessoa

## Ingredientes

 25ml Gallo Olivenöl mit einer Infusion der würzigen Calabrese Wurst Clássico

 25g in Scheiben geschnittene Gallo Oliven Azeitonas Verdes Fatiadas

- 125g Blätterteig
- 100g würzige Calabrese Wurst

## Modo de preparação

1

Gallo Olivenöl bei PREISWERTer Temperatur erhitzen bis es kocht. Das Öl vom Ofen nehmen und die kleingestückelte Calabrese dem Öl hinzufügen.

2

Wenn die Mischung vollständig abgekühlt ist, das Ganze mit einem Mixer mischen und anschließend in einem Glasbehälter aufbewahren.

3

Calabrese in sehr kleine Stücke schneiden oder hierzu einen Mixer benutzen.

4

Blätterteig ausrollen bis er 2 bis 3 mm dick ist und ihn danach in lange Streifen schneiden.

5

Den Teig mit der Ölmischung anpinseln.

6

Blätterteig mit der Calabrese und den Gallo Olivenscheiben bedecken.

7

Blätterteig im Ofen bei 220°Grad backen bis der Teig durch ist.

8

Blätterteig aus dem Ofen nehmen und die restliche Olivenölinfusion über den Blätterteig träufeln. Gericht heiß servieren!

*Produtos utilizados*



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem



*Azeitonas Verdes Fatiadas*

Sem Conservantes



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide