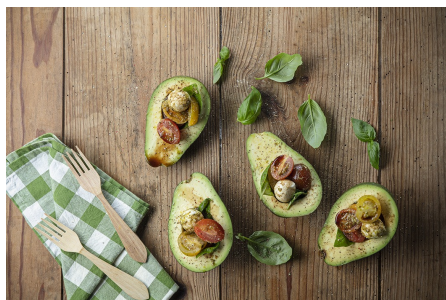




# Abacates recheados com mozzarellas



**Categoria**  
Saladas



**Tempo de preparação**  
Rápido



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
Médio



**Com quem?**  
A dois



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

3 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Reserva

4 colheres de sopa de  
Vinagre Balsâmico de  
Modena

- 2 abacates
- 200gr de mini mozzarellas
- 250gr de tomate cereja mix
- 10 folhas de manjeriçã
- 2 colheres de sopa de pesto

## Modo de preparação

1

Abra os abacates ao meio. Retire o caroço e a casca. Reserve.

2

Coloque numa taça as mini mozzarellas, o tomate cortado ao meio, o manjeriçã, o pesto e envolva.

3

Recheie os abacates com a mistura de tomate.

4

Finalize regando com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e o Vinagre Balsâmico de Modena.



### Dicas do Chef

Experimente adicionar, no final, flor de sal e pimenta acabada de moer a gosto.

## Produtos utilizados



**Reserva**  
Azeite Virgem Extra



**Balsâmico de Modena**  
Vinagre

Veja também

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Burrito bowl com batata doce*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada niçoise com alcachofras*

---

 Saladas  Rápido  Fácil

*Salada de grão com bacalhau*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de camarão e abacate*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de inverno*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide