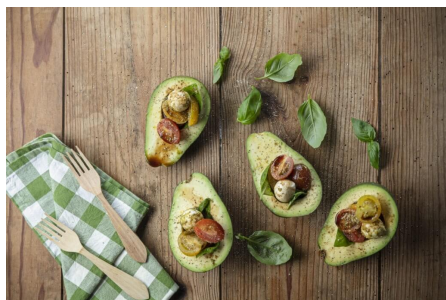




# Abacates recheados com mussarelas



 **Categoria**  
Vegetariano

 **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 Extra Virgem  
Reserva

 4 colheres de sopa de  
Vinagre Balsâmico de  
Modena

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

## Modo de preparo

**1** Corte os abacates ao meio. Retire o caroço e a casca. Reserve.

**2** Coloque numa tigela as mini muçarelas, o tomate cortado ao meio, o manjeriço, o pesto e misture.

**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 do reino acabada de moer a gosto.

## Produtos utilizados



**Reserva**  
Azeite de Oliva Extra Virgem



**Balsâmico de Modena**  
Vinagre Premium

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