



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 manjericão
- 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 manjericão, 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

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide