



Panzanella com burrata



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

4 colheres de sopa de
Gallo Vinagre Balsâmico de
Sidra

6 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Reserva

- 1 dente de alho
- 500gr de sobras de pão alentejano ou saloio
- 300gr de mix de tomates cereja
- 200gr de pimentos tricolores
- 1 cebola roxa
- 2 burratas
- Flor de sal q.b.
- Pimenta preta de moinho q.b.
- Manjeriço q.b.

Modo de preparação

1

Comece por cortar o pão em cubos médios, de preferência sem cõdea.

2

Salteie o dente de alho picado em três colheres de sopa de azeite.

3

Adicione o pão e deixe cozinhar até estar dourado.

4

De seguida corte o tomate em metades, os pimentos em tiras e coloque numa taça.

5

Adicione a cebola em fatias finas, o pão e tempere com o vinagre, duas colheres de sopa de azeite, flor de sal, pimenta e folhas de manjeriço.

6

Coloque a mistura anterior numa travessa e, no centro, disponha as duas burratas.

7

Finalize com mais um pouco de flor de sal, pimenta e o restante azeite sobre as burratas, e decore com o manjeriço.

Produtos utilizados



Balsâmico de Sidra

Vinagre de Sidra



Reserva

Azeite Virgem Extra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide