



Guacamole com Piri-Piri



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Suave



Q.b. de Gallo Piri-Piri
Original

- 50g de tomate
- 300g de pêra abacate
- 20g de cebola roxa
- 5g de coentros
- 100ml de sumo de lima
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Comece por retirar o miolo da pera abacate, e esmague para dentro de uma taça.

2

Acrescente a cebola e os coentros picados, o tomate em cubos, o azeite, o sumo de lima e umas gotas de piri-piri.

3

Envolva tudo bem e retifique os temperos.

Produtos utilizados



Suave

Azeite Virgem Extra



Original

Piri-Piri com Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide