



Panzanella à la burrata



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Économique



Com quem?
Entre amis



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

4 cuillerées à soupe de
Gallo Vinaigre de Cidre

6 cuillerées à soupe de
Gallo Huile d'Olive Vierge
Extra Réserve

- 1 gousse d'ail
- 500gr de restes de pain d'Alentejo ou paysan
- 300gr de mélange de tomate cerise
- 200gr de mélange de poivrons trois couleurs
- 1 oignon rouge
- 2 burratas
- Fleur de sel, en quantité suffisante
- Poivre noir de moulin, en quantité suffisante
- Basilic, en quantité suffisante

Mode de préparation

1

Commencer par couper le pain en cubes moyens, de préférence sans croûte.

2

Faire revenir la gousse d'ail hachée dans trois cuillères à soupe d'huile d'olive.

3

Ajouter le pain et laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.

4

Ensuite, couper les tomates en deux, les poivrons en lanières et les placer dans un bol.

5

Ajouter l'oignon en fines lamelles, le pain et assaisonner de vinaigre, de deux cuillères à soupe d'huile d'olive, de fleur de sel, de poivre et de feuilles de basilic.

6

Placer le mélange précédent sur un plat et centrer les burratas.

7

Terminer avec un peu plus de fleur de sel, de poivre et le reste de l'huile d'olive sur les burratas et garnir de basilic.

Produtos utilizados



Cidre
Vinaigre Quotidiens



Réserve
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide