



Espetos saborosos de Verão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Seleccionar



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

18 pessoas

Ingredientes

4 colheres de sopa de
Azeite Gallo Extra Virgem
Clássico

18 Azeitonas de Gallo
Azeitonas Verdes Sem
Caroço

- ¼ xícara de ervas frescas picadas (hortelã, menta, manjeriço e salsa)
- 18 cubos de queijo Feta
- 18 Azeitonas Gallo Verde Temperadas com Pimenta
- 18 Espetos
- Melancia

Modo de preparação

1

Numa tigela misture as ervas frescas e o azeite; coloque de lado.

2

Espete cada pedaço de melancia, queijo Feta, menta, sendo que as Azeitonas Gallo Verde Temperadas com Pimenta devem ser colocadas no meio do espeto.

3

Coloque os espetos numa travessa, colocando uns fios de Azeite Gallo Extra Virgem adicionais e salpique com um pouco de flor de sal, se desejar.

4

Servir imediatamente.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes Sem

Caroço

Sem Conservantes

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide