



Torradas de 'tapenade' de azeitonas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

12 pessoas

Ingredientes

1 colher de sopa de Gallo
Azeite Extra Virgem
Reserva Reserva

1 frasco de Gallo Azeitona
Verde Com Caroço
Azeitonas Verdes com
Caroço

- 12 fatias de pão (pão de centeio, trigo integral ou outros cereais e sementes) tipo baguete.
- 1 colher de sopa de folhas de manjericão
- 1 colher de sopa de flores de manjericão
- 1 frasco de Gallo Azeitona Preta Com Caroço

Modo de preparação

1

Corte o pão em fatias e depois coloque-os no forno ou na torradeira.

2

Corte as azeitonas verdes inteiras em pequenos pedaços e coloque-as em cima das fatias de pão.

3

Depois pique as azeitonas pretas fatiadas e passe nas torradas restantes.

4

Salpique com pimenta do moinho e sirva.

5

Servir imediatamente.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes com

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