



Torta de pão e azeitonas para canapés



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 25g de Gallo Azeitonas Verdes Sem Caroço

 50ml Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 4 fatias de pão de forma sem casca
- 25g Gallo Azeitonas com Pimentão

Modo de preparação

1

Picar as Azeitonas com Pimentão Gallo e as Azeitonas sem Caroço Gallo e misturar.

2

Disponer as fatias de pão em fila, e ligeiramente sobrepostas.

3

Tampar com película aderente e esticar com ajuda de rolo da massa, até ficar mais finas e coladas.

4

Retirar película, pincelar tudo com Azeite Gallo Extra Virgem.

5

Disponer o recheio das azeitonas, e enrolar tipo torta.

6

Cortar em rodelas grossas e servir com azeitonas gallo.

Produtos utilizados



*Azeitonas Verdes Sem
Caroço*

Sem Conservantes



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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