



Presunto, tomates cereja e azeitonas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

1 frasco de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

3 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 1 pão de centeio
- 1 colher de sopa de folhas de manjeriço
- 1 colher de sopa de flores de manjeriço

Modo de preparação

1

Corte uma fatia do pão de centeio e coloque no forno ou na torradeira.

2

Depois pincele com o Gallo Azeite Extra Virgem Reserva e adicione um pouco das folhas de manjeriço, tiras de presunto, as Azeitonas Gallo Verde Fatiada, o tomate cereja cortado em pedaços e um pouco da flor do manjeriço.

3

Antes de servir, coloque um pouco mais de azeite.

4

Servir imediatamente.

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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