



Folhadinhos de calabresa e azeitonas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

1 pessoa

Ingredientes



25ml Gallo Azeite
Aromatizado de Calabresa
Clássico



25g de Gallo Azeitonas
Verdes Fatiadas

- 125g Massa Folhada
- 100g Linguiça Calabresa

Modo de preparação

1

Picar a calabresa finamente ou triturar em multiprocessador.

2

Estender a massa folhada até ter 2 a 3 mm de espessura e cortar tiras compridas.

3

Pincelar a massa folhada com o azeite aromatizado de calabresa.

4

Cobrir com o calabresa picada e Gallo Azeitonas Fatiadas.

5

Levar ao forno quente (220º) até a massa cozinhar.

6

Retirar do forno, regar com restante azeite aromatizado de calabresa e servir quente.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tosta de cavala com laranja

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Médio

Bacalhau à brás

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide