



# Gomos de abacate crocantes



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

- 2 abacates
- 1 lima
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 ovo
- 1 chávena de chá de Panko, ou pão ralado, ou farinha de amêndoas
- 3 colheres de sopa de maionese

## Modo de preparo

1

Comece pré-aquecendo o forno a 190°C.

2

Corte os abacates ao meio, retire o caroço e, com a ajuda de uma colher de sopa, retire o interior, separando-o da casca.

3

Corte o miolo do abacate em fatias grossas, e regue com o sumo da lima. Tempere a gosto com flor de sal e pimenta.

4

Em seguida, coloque a farinha em um recipiente, o ovo batido em outro recipiente, e o panko ou pão ralado em um terceiro recipiente.

5

Passe os gomos de abacate primeiro pela farinha, depois pelo ovo e finalmente pelo Panko ou pão ralado.

6

Coloque os gomos de abacate em uma assadeira de forno forrada com papel vegetal, e leve ao forno por 15 minutos.

7

Enquanto isso, misture a maionese com a Pimenta com Azeite Gallo Original.



Dica Gallo

Se desejar ainda mais picância, use a Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte!



8

Sirva os gomos de abacate com a maionese.



## Produtos utilizados



*Pimenta À Base de Azeite*

*Gallo Original*

Pimenta À Base de Azeite

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide