



# Quesadillas de tomate seco, queijo e espinafres



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

- 2 tortilhas grandes
- 100g de queijo muçarela ralado
- 25g de queijo edam ralado
- 2 tomates secos picados
- 30g de espinafres

## Modo de preparo

1

Comece pré-aquecendo o forno a 190°C.

2

Coloque por cima de uma tortilha os queijos, o tomate seco e os espinafres. Junte gotas de pimenta a gosto.



Dica Gallo

Para um grau de picância menor, substitua pela Pimenta com Azeite Gallo Original.



3

Cubra com outra tortilha e leve ao forno por 12 minutos, até o queijo derreter.

4

Sirva imediatamente ainda quente.

## Produtos utilizados



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Extra Forte

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