



Coupes de crème de tomate



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Selon votre goût: Gallo
Huile d'Olive Extra Vierge
Réserve

- 1kg tomates mûres
- 1 poivron rouge
- 2 gousse d'ail
- 1 oignons rouges
- 6 crevettes
- Selon votre goût: basilic
- Selon votre goût: chapelure Panko
- Selon votre goût: ail en poudre
- Selon votre goût: sel
- Selon votre goût: poivre

Méthode de préparation

1

Sur un plateau de cuisson, placez les tomates coupée en quartiers, le poivron sans graines et en lanières, l'oignon en quartiers, et l'ail pelé.

2

Assaisonnez de sel, de poivre, de basilic et Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant 30 minutes.

3

Au bout de 30 minutes, placez les légumes dans un mixeur/Blender et mixez-les jusqu'à obtention d'une crème. Vous pouvez ajouter un peu plus d'eau si nécessaire. Réserver.

4

Décortiquer les crevettes en laissant la queue. Les placer dans un bol, assaisonner avec du sel, du poivre, de la poudre d'ail et un filet de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve, mélanger.

5

Roulez les crevettes dans le panko et enfiler-les sur des petites brochettes en bois préalablement trempées dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent. Posez-les sur un plateau de cuisson et faites-les cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

6

Remplissez les coupes avec la crème de tomate et placez dans chacune une petite brochette de crevettes. Finaliser avec un filet de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve.

Produtos utilizados



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide