Salada de burrata com manga, amêndoa torrada, uvas passas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Rápido	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Novo 2021-2022
- Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet
- 1 burrata
- 1 manga
- 150g de tomate cereja
- 75g de rúcula
- 50g de amêndoas laminadas
- 2 colheres de sopa de sultanas
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Corte a manga aos cubos e o tomate ao meio.
2. Coloque a burrata escorrida no centro de um prato, coloque em redor a rúcula.
3. Disponha em redor a manga, o tomate e polvilhe com as amêndoas laminadas torradas e as sultanas.
4. Tempere a gosto com sal, pimenta e finalize com o vinagre e o azeite.
5. Forre 6 mini formas de tarte com a massa, recheie com a mistura de alheira e cogumelos e verta por cima a mistura de ovos e natas.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 15 minutos ou até douradas.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium

Balsâmico de Modena Gourmet

Vinagre Balsâmico

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide