



Salada de burrata com manga, amêndoas torradas, uvas passas

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Económico

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
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 180°C 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide