



Feta picante no forno com azeitonas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

2 colheres de sopa de
Azeite Gallo Reserva

1 colher de sopa de Piri-
piri Gallo Original

- 15 azeitonas pretas sem caroço
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de alecrim
- 1 chalota
- 2 dentes de alho
- 200g de queijo feta
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de pão

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C.

2

Coloque num prato de forno as azeitonas, a chalota descascada e em quartos, os dentes de alho esmagados, o tomilho e o alecrim. Regue com azeite e leve ao forno por 10 minutos.

3

Num robot de cozinha misture os queijos com o Piri-piri Gallo e a pimenta. Misture até obter um creme grosso.

4

Coloque no prato com as azeitonas misture e leve novamente ao forno por mais 10 minutos.

5

Sirva com fatias de pão torrado, mais ervas e Piri-piri Gallo.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Original

Piri-Piri com 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide