



Tosta de abacate, queijo cottage e romã



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo Bio Sabor Suave



Q.b. de Vinagre Gallo de Sidra Original

- 2 abacates
- 4 fatias de pão de centeio
- 2 romãs
- 100g de queijo cottage
- Q.b. de hortelã

Modo de preparação

1

Abra o abacate ao meio, retire o caroço e com a ajuda de uma colher retire a polpa. Coloque numa taça, adicione o Vinagre de Sidra Original e esmague com a ajuda de um garfo.

2

Torre ligeiramente as fatias de pão, espalhe por cima a pasta de abacate, polvilhe com bagos de romã e queijo cottage.

3

Finalize com hortelã e um fio de Azeite Bio Sabor Suave.

Produtos utilizados



Bio Sabor Suave
Azeite Virgem Extra



Sidra Original
Vinagre de Sidra

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