



# Tábua de feta e azeitonas

<b>Categoria</b> Receitas de Ano Novo	<b>Tempo de preparação</b> Médio	<b>Dificuldade</b> Fácil	<b>Custo</b> "	<b>Com quem?</b> Com a família	<b>Nº de pessoas</b> 4 pessoas
--	-------------------------------------	-----------------------------	-------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva
Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena
Q.b. de Piri-piri Gallo Original

- 1 queijo feta
- 1 iogurte skyr
- 1 colher de sopa de mel
- 30g de pinhões torrados
- Q.b. de azeitonas pretas sem caroço
- Q.b. de azeitonas verdes sem caroço
- Q.b. de paprika
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

- Num robot de cozinha misture o queijo feta com o iogurte e o mel. Bata até obter um creme espesso.
- Numa taça misture as azeitonas com os pinhões torrados, Azeite Gallo Reserva, paprika, orégãos e pimenta.
- Espalhe o creme numa tábua e espalhe por cima a mistura de azeitonas. Decore com folha de orégãos e finalize com o Gallo Creme com Vinagre Balsâmico de Modena e, se desejar, acrescente umas gotas de Piri-piri Gallo Original.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Creme com Vinagre  
Balsâmico Modena*



*Original*  
Piri-Piri com Azeite  
Condimentos

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide