# Burrata frita com salada de tomate

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Entradas e Petiscos | Médio | Fácil | " | A dois | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. de Vinagre Gallo Balsâmico Branco
- 200g de mix de tomate cereja
- 2 cebolas roxas
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de azeite Gallo
- Q.b. de flor de sal
- 2 burratas
- 100g de farinha
- 2 ovos
- 150g de panko ou pão ralado
- Q.b. de azeite Gallo para fritar

## Modo de preparação

1. Corte o tomate em metades ou quartos, coloque numa taça, junte a cebola, o manjericão picado e tempere com flor de sal, azeite e vinagre balsâmico branco Gallo.
2. Coloque em taças separadas a farinha, os ovos batidos, e o panko.
3. Aqueça azeite Gallo numa frigideira alta.
4. Escorra as burratas e passe uma de cada vez pela farinha, ovo e panko e coloque cuidadosamente no óleo quente.
5. Vá rodando a burrata com a ajuda de duas colheres ou garfos.
6. Repita com a outra burrata.
7. Sirva com a salada e finalize com mais um pouco de vinagre balsâmico branco Gallo.

*Produtos utilizados*

*Balsâmico Branco*

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* *Rápido* *Fácil*

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

*Entradas e Petiscos* *Médio* *Fácil*

*Tataki de atum com molho picante*

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*