



# Burrata frita com salada de tomate

Categoria  
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
"

Com quem?  
A dois

Nº de pessoas  
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.gallopugal.com](http://www.gallopugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide