



# Azeitonas marinadas com lima e queijo feta



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



200ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 75g de azeitonas verdes
- 75g de azeitonas pretas
- 2 dentes de alho
- 4 ramos de tomilho
- 1 limão
- Q.b. de queijo feta
- Q.b. de paprika
- Q.b. de grãos de pimenta

## Modo de preparação

1

Coloque num frasco largo as azeitonas pretas e verdes e o queijo feta aos cubos.

2

Adicione os dentes de alho fatiados, o tomilho, a raspa do limão, um pouco de paprika e grãos de pimenta.

3

Junte o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, tape e leve ao frio de um dia para o outro.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

## 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