



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

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

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

Tataki de atum com molho picante

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide