



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide