



# Tostadas abiertas con queso y aceitunas



Categoría  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Económico



Com quem?  
Con amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

75g de Gallo Aceitunas Verdes Rodajas

Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 100g de mozzarella rallada
- Romero, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 1 baguette rústica

## modo de preparación

1

Precaliente el horno a 190°C.

2

En un recipiente, mezcle las Gallo Aceitunas Verdes Rodajas, el queso mozzarella, el romero y condimente con pimienta al gusto.

3

Corte la baguette por la mitad y coloque la mezcla de queso por encima de cada mitad.

4

Llévela al horno durante 10 minutos. Si considera necesario, encienda la parrilla y tueste ligeramente la parte superior.

5

Riegue con un hilo de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva antes de servir.

## Produtos utilizados



Verdes Rodajas  
Aceitunas



Reserva  
Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide