



Panzanella con aceitunas y queso mozzarella



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite
Virgen Extra Reserva

- 75g de aceitunas negras
- 1 pan rústico
- 1 cucharada de ajo en polvo
- Oréganos, al gusto
- 3 tomate de rama
- 1 cebolla roja
- 2 mozzarellas
- Albahaca, al gusto
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1

Corte el pan en cubos. Riegue con Gallo Aceite Virgen Extra Reserva, espolvoree con ajo en polvo y condimente con sal, pimienta y oréganos.

2

Caliente una sartén con más aceite y saltee los cubos de pan hasta que se doren. Retire y reserve.

3

Corte el tomate en cubos, corte la cebolla en medias lunas finas y rasgue la mozzarella.

4

Coloque el pan en una bandeja y esparza por encima las aceitunas negras, el tomate, la cebolla y la mozzarella rasgada.

5

Espolvoree con hojas de albahaca y condimente con más aceite de oliva, sal y pimienta. Sirva inmediatamente.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide