# Panzanella con aceitunas y queso mozzarella

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Vegetariano | Médio | Fácil | Medio | Con amigos | 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*