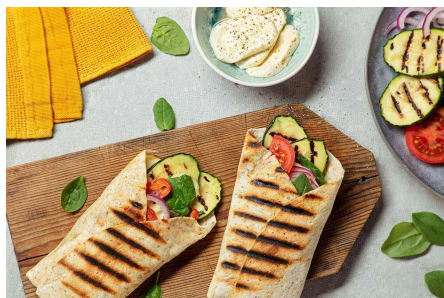




Wrap grelhado de legumes grelhados



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Delicado

- 1 curgete
- 1/2 pimento encarnado
- 1 abacate
- 20g de espinafres
- 1/2 cebola roxa
- 1/2 tomate de rama
- 1/2 mozzarella
- 2 wraps

Modo de preparação

1

Aqueça um grelhador, unte com Gallo Azeite Virgem Delicado e grelhe a curgete e o pimentos durante cerca de 4 minutos, dois de cada lado.

2

Numa das tortilhas wrap coloque duas fatias de curgete, em seguida um pouco de espinafres, depois metade do pimento, metade da cebola em fatias, metade do abacate, 1 fatia de tomate ao meio e metade da mozzarella.

3

Regue com um pouco de Gallo Azeite Virgem Delicado.

4

Enrole o wrap conforme as instruções da embalagem, e embrulhe em papel vegetal. Repita o mesmo processo com os restantes wraps.

5

De seguida, aqueça mais um fio de Gallo Azeite Virgem Delicado no grelhador.

6

Grelhe os wraps envoltos em papel vegetal durante cerca de 3 minutos de cada lado. Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Delicado
Azeite Virgem

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