



# Galette de tomate com manjericão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

2 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra

- 1,5 tomates de rama
- 100g de queijo creme
- 0,5 massa quebrada
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 180°C.

2

Corte o tomate em fatias, reserve.

3

Desenrole a massa e barre o centro com o queijo creme.

4

Disponha por cima o tomate e folhas de manjericão.

5

Tempere com sal, pimenta e Gallo Azeite Virgem Extra.

6

Enrole a laterais da massa para dentro criando um rebordo.

7

Pincele com ovo e leve ao forno por 12 minutos ou até a massa estar cozinhada.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide