



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide