Shot de gaspacho com espeto de tomate e queijo com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	1 pessoa

Ingredientes

- 1 colher de sobremesa de Vinagre Balsâmico de Modena
- Azeite Gallo Virgem Extra Reserva
- 2 Tomates Maduros
- 1/4 Pepino
- 1/4 Cebola
- 1 Tomate Cereja
- 3 Queijinhos Mozzarella em bolinhas
- Orégãos

Modo de preparação

1. Triture no liquidificador, até obter consistência cremosa, o tomate maduro (sem pele e sem sementes), o pepino (sem a casca), a cebola e o Vinagre Balsâmico de Modena Gallo.
2. Tempere com sal e pimenta a gosto.
3. Vá adicionando gelo até o gaspacho ficar na consistência pretendida.
4. Coloque o gaspacho em copo de vidro transparente e tempere com o Azeite Gallo Virgem Extra Reserva e orégãos.
5. Servir o gaspacho bem frio, com espetos de queijo mozarella e tomate cereja no topo do copo.

Produtos utilizados

Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Reserva

Azeite de Oliva Extra 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide