



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

Categoría
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Médio

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
1 pessoa

Ingredientes

1 colher de sobremesa de Vinagre Balsâmico de Modena Gallo

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 gazpacho ficar na consistência pretendida.

4

Coloque o gazpacho em copo de vidro transparente e tempere com o Azeite Gallo Virgem Extra Reserva e orégãos.

5

Servir o gazpacho bem frio, com espetos de queijo mozzarella 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide