



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



Categoria

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



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 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