Feuilletés à la calabraise

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

Ingredientes

- 25ml d'Huile d'Olive Saveur calabraise Clássico
- 25g d'olives en tranches Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas
- 125g de pate feuilletée
- 100g de saucisse calabraise

Modo de preparação

1. Chauffer l'Huile d'olive Gallo sur feu doux jusqu'à ébullition, retirer du feu et placer la saucisse coupée en petits cubes.
2. Une fois complètement refroidi, broyer dans un mélangeur ou mixeur, passer au tamis fin et garder dans un bocal en verre.
3. Hacher finement la saucisse ou broyer sur multiprocesseur.
4. Étendre la pâte feuilletée 2 à 3 mm d'épaisseur et couper de longues bandes.
5. Arroser la pâte avec l'Huile d'Olive aromatisée.
6. Garnir avec la Calabraise hachée et les olives tranchées Gallo.
7. Porter à four chaud (220°) jusqu'à la cuisson de la pâte.
8. Retirer du four, arroser avec le reste du l'Huile d'olive aromatisée et servir chaud.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Azeitonas Verdes Fatiadas

Azeitonas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide