Calabrese und mini blätterteig olivenpuffer

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Wirtschaftlich	Mit der Familie	1 pessoa

Ingredientes

- 25ml Gallo Olivenöl mit einer Infusion der würzigen Calabrese Wurst Clássico
- 25g in Scheiben geschnittene Gallo Oliven Azeitonas Verdes Fatiadas
- 125g Blätterteig
- 100g würzige Calabrese Wurst

Modo de preparação

1. Gallo Olivenöl bei PREISWERTer Temperatur erhitzen bis es kocht. Das Öl vom Ofen nehmen und die kleingestückelte Calabrese dem Öl hinzufügen.
2. Wenn die Mischung vollständig abgekühlt ist, das Ganze mit einem Mixer mischen und anschließend in einem Glasbehälter aufbewahren.
3. Calabrese in sehr kleine Stücke schneiden oder hierzu einen Mixer benutzen.
4. Blätterteig ausrollen bis er 2 bis 3 mm dick ist und ihn danach in lange Streifen schneiden.
5. Den Teig mit der Ölmischung anpinseln.
6. Blätterteig mit der Calabrese und den Gallo Olivenscheiben bedecken.
7. Blätterteig im Ofen bei 220°Grad backen bis der Teig durch ist.
8. Blätterteig aus dem Ofen nehmen und die restliche Olivenölinfusion über den Blätterteig träufeln. Gericht heiß servieren!

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