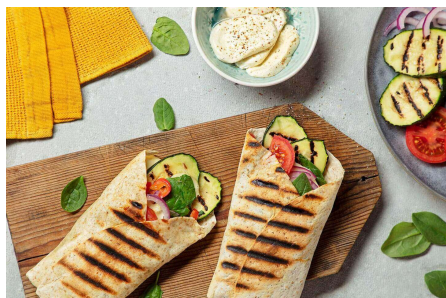




Wrap grelhado recheado com legumes grelhados



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 1 abobrinha
- 1 pimentão vermelho
- 1 abacate
- 40g de espinafres
- 1 cebola roxa
- 1 tomate de rama
- 1 mussarela
- 4 massas de wrap

Modo de preparo

1

Em uma frigideira, coloque um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico e grelhe a abobrinha e os pimentões em fatias durante cerca de 4 minutos, dois de cada lado.

2

Após grelhados, pegue a massa do wrap e, sobre ela, coloque duas fatias de abobrinha, um pouco de espinafres, metade do pimentão, metade de uma cebola em fatias, metade do abacate, 1 fatia de tomate cortada ao meio e uma fatia mussarela.

3

Regue com um pouco de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico.

4

Enrole o wrap conforme as instruções da embalagem, e embrulhe em papel vegetal. Repita o mesmo processo com os restantes wraps.

5

Em seguida, aqueça mais um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico na frigideira e grelhe os wraps envoltos em papel vegetal durante cerca de 3 minutos de cada lado. Sirva de imediato e bom apetite.

Produtos utilizados



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