Abacates recheados com mozzarellas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 4 colheres de sopa de Vinagre Balsâmico de Modena
- 2 abacates
- 200gr de mini mozzarellas
- 250gr de tomate cereja mix
- 10 folhas de manjericão
- 2 colheres de sopa de pesto

Modo de preparação

1. Abra os abacates ao meio. Retire o caroço e a casca. Reserve.
2. Coloque numa taça as mini mozzarellas, o tomate cortado ao meio, o manjericão, o pesto e envolva.
3. Recheie os abacates com a mistura de tomate.
4. Finalize regando com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e o Vinagre Balsâmico de Modena.

Dicas do Chef

Experimente adicionar, no final, flor de sal e pimenta acabada de moer a gosto.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Veja também

Saladas Médio Fácil

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

Saladas Médio Fácil

Burrito bowl com batata doce

Saladas Médio Fácil

Salada niçoise com alcachofras

Saladas Rápido Fácil

Salada de grão com bacalhau

Saladas Médio Fácil

Salada de camarão e abacate

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide