



# Abacates recheados com mozzarellas



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
A dois



Nº de pessoas  
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 manjerição
- 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 manjerição, 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*

---



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide