



Panzanella com burrata



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



4 colheres de sopa de
Gallo Vinagre Balsâmico de
Sidra



6 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Reserva

- 1 dente de alho
- 500gr de sobras de pão alentejano ou saloio
- 300gr de mix de tomates cereja
- 200gr de pimentos tricolores
- 1 cebola roxa
- 2 burratas
- Flor de sal q.b.
- Pimenta preta de moinho q.b.
- Manjeriçao q.b.

Modo de preparação

1

Comece por cortar o pão em cubos médios, de preferência sem cõdea.

2

Salteie o dente de alho picado em três colheres de sopa de azeite.

3

Adicione o pão e deixe cozinhar até estar dourado.

4

De seguida corte o tomate em metades, os pimentos em tiras e coloque numa taça.

5

Adicione a cebola em fatias finas, o pão e tempere com o vinagre, duas colheres de sopa de azeite, flor de sal, pimenta e folhas de manjeriçao.

6

Coloque a mistura anterior numa travessa e, no centro, disponha as duas burratas.

7

Finalize com mais um pouco de flor de sal, pimenta e o restante azeite sobre as burratas, e decore com o manjeriçao.

Produtos utilizados



Balsâmico de Sidra

Vinagre de Sidra



Reserva

Azeite Virgem Extra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide