“Tosta” de Batata-doce e Húmus de Beterraba

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	''	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 10ml Gallo Vinagre de Sidra Original
- 25ml Gallo Azeite Bio Sabor Frutado
- 400g de batata-doce
- 125g de grão cozido
- 100g de beterraba cozida
- 125g de requeijão
- 100g de abacate
- Q.b. de sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Cortar fatias grandes de batata-doce, descascada.
2. Polvilhar com sal grosso e grelhar, pincelando com Gallo Azeite Bio durante o processo.
3. Triturar o grão, adicionar a beterraba cozida até ficar com a cor e o sabor desejados, bem como o Gallo Vinagre de Sidra, sal e pimenta de moinho.
4. Quando a batata estiver grelhada, colocar sobre esta o húmus de beterraba, a fatia de abacate e o requeijão esfarelado.
5. Decorar com ervas aromáticas a gosto e servir morno.

Produtos utilizados

Sidra Original

Vinagre de Sidra

Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide