Torradas de ‘tapenade’ de azeitonas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Com a família	12 pessoas

Ingredientes

- 1 colher de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva Reserva
- 1 frasco de Gallo Azeitona Verde Com Caroço Azeitonas Verdes com Caroço
- 12 fatias de pão (pão de centeio, trigo integral ou outros cereais e sementes) tipo baguete.
- 1 colher de sopa de folhas de manjericão
- 1 colher de sopa de flores de manjericão
- 1 frasco de Gallo Azeitona Preta Com Caroço

Modo de preparação

1. Corte o pão em fatias e depois coloque-os no forno ou na torradeira.
2. Corte as azeitonas verdes inteiras em pequenos pedaços e coloque-as em cima das fatias de pão.
3. Depois pique as azeitonas pretas fatiadas e passe nas torradas restantes.
4. Salpique com pimenta do moinho e sirva.
5. Servir imediatamente.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Azeitonas Verdes com Caroço

Sem Conservantes

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide