Folhadinhos de calabresa e azeitonas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com a família	1 pessoa

Ingredientes

- 25ml Gallo Azeite Aromatizado de Calabresa Clássico
- 25g de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas
- 125g Massa Folhada
- 100g Linguiça Calabresa

Modo de preparação

1. Picar a calabresa finamente ou triturar em multiprocessador.
2. Estender a massa folhada até ter 2 a 3 mm de espessura e cortar tiras compridas.
3. Pincelar a massa folhada com o azeite aromatizado de calabresa.
4. Cobrir com o calabresa picada e Gallo Azeitonas Fatiadas.
5. Levar ao forno quente (220º) até a massa cozinhar.
6. Retirar do forno, regar com restante azeite aromatizado de calabresa e servir quente.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

Veja também

Peixe *Rápido* *Fácil*

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

---

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide