



Quesadillas de tomate seco, queijo e espinafres



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

- 2 tortilhas grandes
- 100g de queijo muçarela ralado
- 25g de queijo edam ralado
- 2 tomates secos picados
- 30g de espinafres

Modo de preparo

1

Comece pré-aquecendo o forno a 190°C.

2

Coloque por cima de uma tortilha os queijos, o tomate seco e os espinafres. Junte gotas de pimenta a gosto.



Dica Gallo

Para um grau de picância menor, substitua pela Pimenta com Azeite Gallo Original.



3

Cubra com outra tortilha e leve ao forno por 12 minutos, até o queijo derreter.

4

Sirva imediatamente ainda quente.

Produtos utilizados



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de Azeite

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide