Tomate assado com beringela e burrata

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Manjericão
- 2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Gourmet
- 750g de tomate cereja de rama
- 1 beringela
- 2 dentes de alho picados
- 200g de pão
- 2 burratas
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de Preparação

1. Coloque num tabuleiro de forno o tomate, a beringela em fatias e polvilhe com um dente de alho picado.
2. Tempere com sal, pimenta e regue com duas colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Gourmet.
3. Pique o pão num robot de cozinha com o restante azeite, alho e um pouco de manjericão até obter uma mistura fina.
4. Coloque o pão noutro tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
5. Leve os dois tabuleiros ao forno pré-aquecido a 190ºC. Tenha em atenção que o pão cozinha rapidamente.
6. Deixe os legumes cozinhar por cerca de 20 minutos.
7. Coloque os legumes numa travessa, coloque por cima as burratas cortadas ao meio e polvilhe com o pão ralado.
8. Decore com folhas de manjericão e regue com Gallo Manjericão.

Produtos utilizados

Manjericão

Outros Produtos

Gourmet

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano *Médio* *Médio*

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Strudel de legumes de inverno

Vegetariano *Médio* *Médio*

Tarte de ricotta e tomate colorido

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide