Copinhos de creme de tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Económico	Com amigos	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 1kg de tomate maduro
- 1 pimento vermelho
- 2 dentes de alho
- 1 cebola roxa
- 6 camarões
- Q.b. de manjericão
- Q.b. panko
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Coloque num tabuleiro de forno o tomate em quartos, o pimento em tiras e sem sementes, a cebola em meias luas e o alho.
2. Tempere com sal, pimenta, manjericão e regue com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva. Leve ao forno pré-aquecido a 190ºC por 30 minutos.
3. Após os 30 minutos, coloque os legumes num liquidificado e bata bem até obter um creme. Pode adicionar mais um pouco de água caso seja necessário. Reserve.
4. Descasque os camarões deixando o rabo. Coloque numa taça, tempere com sal, pimenta, alho em pó e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, misture.
5. Passe os camarões pelo panko e coloque num espeto em madeira previamente demolhado em água para não queimar. Coloque num tabuleiro e leve ao forno até dourados.
6. Sirva o creme em copos com as espetadas de camarão. Finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Azevias

Carne *Demorado* *Médio*

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Sonhos de abóbora

Carne *Demorado* *Fácil*

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Fatias douradas

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide