



Copinhos de creme de tomate



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 2/3kg de tomate maduro
- 0,5 pimentão vermelho
- 1 dente de alho
- 2/3 de cebola roxa
- 4 camarões
- Manjerição, a gosto
- Farinha panko, a gosto
- Alho em pó, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta, a gosto

Modo de preparo

1

Coloque em uma forma o tomate cortado em quatro pedaços, o pimentão em tiras e sem sementes, a cebola em meias luas e o alho sem pele.

2

Tempere com sal, pimenta, manjerição e regue com Azeite Gallo Extra Virgem Reserva. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 30 minutos.

3

Após os 30 minutos, coloque os legumes em um liquidificador 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 em uma taça, tempere com sal, pimenta, alho em pó e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, misture.

5

Passe os camarões pela farinha panko e coloque em um espeto de madeira previamente molhado em água para não queimar. Coloque em uma forma e leve ao forno até dourá-los.

6

Sirva o creme em copos com os espetos de camarão. Finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide