Coupes de crème de tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Économique	Entre amis	6 pessoas

Ingredientes

Selon votre goût: Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Reserva

- 1kg tomates mûres
- 1 poivron rouge
- 2 gousse d'ail
- 1 oignons rouges
- 6 crevettes
- Selon votre goût: basilic
- Selon votre goût: chapelure Panko
- Selon votre goût: ail en poudre
- Selon votre goût: sel
- Selon votre goût: poivre

Méthode de préparation

1. Sur un plâteau de cuisson, placez les tomates coupée en quartiers, le poivron sans graines et en lanières, l'oignon en quartiers, et l'ail pelé.

2. Assaisonnez de sel, de poivre, de basilic et Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve. Faire cuire dans un four préchauffé à 190ºC pendant 30 minutes.

3. Au bout de 30 minutes, placez les légumes dans un mixeur/Blender et mixez-les jusqu'à obtention d'une crème. Vous pouvez ajouter un peu plus d'eau si nécessaire. Réserver.

4. Décortiquer les crevettes en laissant la queue. Les placer dans un bol, assaisonner avec du sel, du poivre, de la poudre d'ail et un filet de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve, mélanger.

5. Roulez les crevettes dans le panko et enfilez-les sur des petites brochettes en bois préalablement trempées dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent. Posez-les sur un plâteau de cuisson et faites-les cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

6. Remplissez les coupes avec la crème de tomate et placez dans chacune une petite brochette de crevettes. Finaliser avec un filet de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve.

Produtos utilizados

Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide