



Guacamole com Gallo Vinagre Balsâmico



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 200g de Pêra abacate
- 20g de Cebola roxa
- 50g Tomate xuxa
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

Modo de preparação

1

Comece descascando o abacate e retirando o caroço do meio.

2

Em um liquidificador, coloque o abacate, o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e triture bem.

3

Coloque a mistura em uma taça e acrescente sal e pimenta do reino moída a gosto.

4

Acrescente a cebola e o tomate picados em cubos. Mexa bem até que todos os ingredientes estejam misturados.

5

Sirva com pequenas torradas ao lado. Bom apetite!

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

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