



# Feta picante no forno com azeitonas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



2 colheres de sopa de  
Azeite Gallo Reserva



1 colher de sopa de Piri-  
piri Gallo Original

- 15 azeitonas pretas sem caroço
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de alecrim
- 1 chalota
- 2 dentes de alho
- 200g de queijo feta
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de pão

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C.

2

Coloque num prato de forno as azeitonas, a chalota descascada e em quartos, os dentes de alho esmagados, o tomilho e o alecrim. Regue com azeite e leve ao forno por 10 minutos.

3

Num robot de cozinha misture os queijos com o Piri-piri Gallo e a pimenta. Misture até obter um creme grosso.

4

Coloque no prato com as azeitonas misture e leve novamente ao forno por mais 10 minutos.

5

Sirva com fatias de pão torrado, mais ervas e Piri-piri Gallo.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Original

Piri-Piri com Azeite

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide