



Puré de batata com queijo, tomate e nozes, em base de espinafres salteados

Categoria
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Económico

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena

- 60g de tomate cereja
- 80g de queijo ralado
- 40g de miolo de noz
- 2 pacotes de puré de batata Knorr
- Q.b. de azeite Gallo

Modo de preparação

1

Fritar o tomate cereja inteiro em azeite Gallo bem quente, para que a casca fique solta e estaladiça.

2

Saltear as nozes.

3

Adicionar o conteúdo das saquetas Knorr a 1L de água a ferver e misturar com uma vara de arames ou colher de pau.

4

Envolver o queijo ralado, mexendo bem para que a consistência fique cremosa e elástica.

5

Colocar em aro metálico, decorar em redor com o tomate cereja e o miolo de nozes.

6

Servir bem quente, desenformando imediatamente antes de servir.

7

Decorar o prato com um toque de Chef com o Creme Balsâmico Gallo.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre

Balsâmico Modena

Condimentos

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