Burrata frita com salada de tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	"	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Vinagre Gallo Balsâmico Branco
- 200g de mix de tomate cereja
- 2 cebolas roxas
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de azeite Gallo
- Q.b. de flor de sal
- 2 burratas
- 100g de farinha
- 2 ovos
- 150g de panko ou pão ralado
- Q.b. de azeite Gallo para fritar

Modo de preparação

1. Corte o tomate em metades ou quartos, coloque numa taça, junte a cebola, o manjericão picado e tempere com flor de sal, azeite e vinagre balsâmico branco Gallo.
2. Coloque em taças separadas a farinha, os ovos batidos, e o panko.
3. Aqueça azeite Gallo numa frigideira alta.
4. Escorra as burratas e passe uma de cada vez pela farinha, ovo e panko e coloque cuidadosamente no óleo quente.
5. Vá rodando a burrata com a ajuda de duas colheres ou garfos.
6. Repita com a outra burrata.
7. Sirva com a salada e finalize com mais um pouco de vinagre balsâmico branco Gallo.

Produtos utilizados

Balsâmico Branco

Vinagre Balsâmico

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 *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide