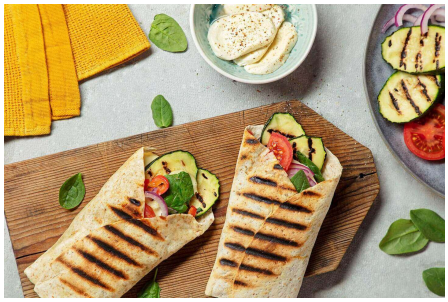

Wrap grelhado de legumes grelhados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Médio	A dois	2 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Delicado
- 1 curgete
- 1/2 pimento encarnado
- 1 abacate
- 20g de espinafres
- 1/2 cebola roxa
- 1/2 tomate de rama
- 1/2 mozzarella
- 2 wraps

Modo de preparação

1. Aqueça um grelhador, unte com Gallo Azeite Virgem Delicado e grelhe a curgete e o pimentos durante cerca de 4 minutos, dois de cada lado.
2. Numa das tortilhas wrap coloque duas fatias de curgete, em seguida um pouco de espinafres, depois metade do pimento, metade da cebola em fatias, metade do abacate, 1 fatia de tomate ao meio e metade da mozzarella.
3. Regue com um pouco de Gallo Azeite Virgem Delicado.
4. Enrole o wrap conforme as instruções da embalagem, e embrulhe em papel vegetal. Repita o mesmo processo com os restantes wraps.
5. De seguida, aqueça mais um fio de Gallo Azeite Virgem Delicado no grelhador.
6. Grelhe os wraps envoltos em papel vegetal durante cerca de 3 minutos de cada lado. Sirva de imediato.

Produtos utilizados

Delicado

Azeite Virgem

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide