

Shot de gaspacho com espeto de tomate e queijo

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	1 pessoa

Ingredientes

- 1 colher de sobremesa de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 2 tomates maduros
- 1/4 pepino
- 1/4 cebola
- 1 tomate cereja
- 3 queijos mozzarella em bolinhas
- Orégano

Modo de preparação

1. Triture no liquidificador, até obter consistência cremosa, o tomate maduro (sem pele e sem sementes), o pepino (sem a casca), a cebola e Gallo Vinagre Balsâmico.
2. Tempere com sal e pimenta a gosto.
3. Vá adicionando gelo até o gaspacho ficar na consistência pretendida.
4. Coloque o gaspacho em copo de vidro transparente e tempere com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva e orégano.
5. Servir o gaspacho bem frio, com espetos de queijo mozarella e tomate cereja no topo do copo.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide