



Shot de gaspacho avec brochette de tomates et fromage



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Intermédiaire



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

1 pessoa

Ingredientes



(1 cuillère à soupe)

Vinaigre Gallo Balsamique
de Modène



Huile d'olive Vierge Extra
Gallo Reserva

- 2 tomates mûres
- 1/4 de concombre
- 1/4 d'oignon
- 1 tomate cerise
- 3 boules de mozzarella
- Origan

Modo de preparação

1

Broyer dans un mélangeur jusqu'à consistance crémeuse, les tomates bien mûres (pelées et épépinées), le concombre (sans la peau), l'oignon et le vinaigre balsamique Gallo.

2

Assaisonner avec le sel et le poivre au goût.

3

Ajouter de la glace au fur-et-à-mesure pour que le gaspacho arrive à la consistance désirée.

4

Placer le gaspacho dans une tasse en verre transparent et assaisonner avec l'Huile d'olive Vierge Extra Gallo Reserva et l'origan.

5

Servir le gaspacho bien frais avec des brochettes de fromage mozzarella et des tomates sur le dessus du verre.

Produtos utilizados



Balsamique de Modène

Vinaigre Balsamique



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide