



# Shot de gaspacho com espeto de tomate e queijo com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

1 pessoa

## Ingredientes

 1 colher de sobremesa de Vinagre Balsâmico de Modena

 Azeite Gallo Virgem Extra Reserva

- 2 Tomates Maduros
- 1/4 Pepino
- 1/4 Cebola
- 1 Tomate Cereja
- 3 Queijinhos Mozzarella em bolinhas
- Orégãos

## 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 o Vinagre Balsâmico de Modena Gallo.

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 o Azeite Gallo Virgem Extra Reserva e orégãos.

5

Servir o gaspacho bem frio, com espetos de queijo mozzarella e tomate cereja no topo do copo.

## Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido ●●● Fácil

*Bruschettas de ricotta com tomate*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio ●●● Fácil

*Cogumelos recheados com mozzarella, tomate e feta*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio ●●● Fácil

*Pizza de cogumelos, mozzarella, tomate*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido ●●● Fácil

*Dip de queijos com tomate assado*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido ●●● Fácil

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

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide