



Tostadas de 'tapenade' de aceitunas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

12 pessoas

Ingredientes



1 Bote de Aceitunas Gallo
Extra In Natura Verdes
Rodajas



1 Bote de Aceitunas Gallo
Extra In Natura Verdes Con
Hueso



1 Cucharada sopera de
Aceite de Oliva Gallo
Virgen Extra Reserva

- 12 Rebanadas de pan (pan de centeno, trigo integral u otros cereales y semillas) tipo baguete.
- 1 Cucharada sopera de albahaca fresca
- 1 Cucharada sopera de flores de albahaca

Modo de preparación

1

Corte el pan en rebanadas y póngalas en el horno o en la tostadera.

2

Corte las Aceitunas Gallo Verdes Enteras en pedazos pequeños y colóquelas encima de las rebanadas de pan.

3

A continuación, pique las Aceitunas Negras Enteras y unte las tostadas restantes con esta pasta.

4

Salpimiente y sirva.

5

Servir inmediatamente.

Produtos utilizados



Verdes Rodajas

Aceitunas



Verdes Con Hueso

Aceitunas



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide