Abacate com dois portos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Vinagre de Vinho do Porto
- 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 500g de abacate
- Qb de sal
- Qb de pimenta preta

Modo de preparação

1. Descasque os abacates e retire o caroço.
2. Coloque numa tigela e esmague com a ajuda de um garfo.
3. Tempere com o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, o Gallo Vinagre de Vinho do Porto, sal e pimenta.
4. Sirva com tostas de pão caseiro ou tortilhas.

Produtos utilizados

Vinho do Porto
Vinagre

Reserva
Azeite Virgem Extra

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