



Abacates recheados com mozzarellas



Categoria
Saladas



Tempo de preparo
15 min



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

3 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Reserva

4 colheres de sopa de
Vinagre Balsâmico de
Modena

- 2 abacates
- 200gr de mini mozzarellas
- 250gr de tomate cereja mix
- 10 folhas de manjeriçã
- 2 colheres de sopa de pesto

Modo de preparação

1

Abra os abacates ao meio. Retire o caroço e a casca. Reserve.

2

Coloque numa taça as mini mozzarellas, o tomate cortado ao meio, o manjeriçã, o pesto e envolva.

3

Recheie os abacates com a mistura de tomate.

4

Finalize regando com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e o Vinagre Balsâmico de Modena.



Dicas do Chef

Experimente adicionar, no final, flor de sal e pimenta acabada de moer a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Modena
Vinagre Premium

Veja também

 Saladas ⌚ Médio ●● Fácil

Quinoa com frango, azeitonas, pimentos assados e curgete

 Saladas ⌚ 15-45 min ●● Fácil

Panzanella com burrata

 Saladas ⌚ 15 min ●● Fácil

Salada mexicana

 Saladas ⌚ Rápido ●● Fácil

Arjamolho

 Saladas ⌚ Rápido ●● Fácil

Salada de alfaces com queijo de cabra, amêndoas e mel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide