



# Panzanella com burrata



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

4 colheres de sopa de  
Gallo Vinagre Balsâmico de  
Sidra

6 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Reserva

- 1 dente de alho
- 500gr de sobras de pão alentejano ou saloio
- 300gr de mix de tomates cereja
- 200gr de pimentos tricolores
- 1 cebola roxa
- 2 burratas
- Flor de sal q.b.
- Pimenta preta de moinho q.b.
- Manjeriço q.b.

## Modo de preparação

1

Comece por cortar o pão em cubos médios, de preferência sem cõdea.

2

Salteie o dente de alho picado em três colheres de sopa de azeite.

3

Adicione o pão e deixe cozinhar até estar dourado.

4

De seguida corte o tomate em metades, os pimentos em tiras e coloque numa taça.

5

Adicione a cebola em fatias finas, o pão e tempere com o vinagre, duas colheres de sopa de azeite, flor de sal, pimenta e folhas de manjeriço.

6

Coloque a mistura anterior numa travessa e, no centro, disponha as duas burratas.

7

Finalize com mais um pouco de flor de sal, pimenta e o restante azeite sobre as burratas, e decore com o manjeriço.

## Produtos utilizados



*Balsâmico de Sidra*

Vinagre de Sidra



*Reserva*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Burrito bowl com batata doce*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada niçoise com alcachofras*

---

 Saladas  Rápido  Fácil

*Salada de grão com bacalhau*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de camarão e abacate*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de inverno*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide