



“Tosta” de Batata-doce e Húmus de Beterraba



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



10ml Gallo Vinagre de Sidra Original



25ml Gallo Azeite Bio Sabor Frutado

- 400g de batata-doce
- 125g de grão cozido
- 100g de beterraba cozida
- 125g de requeijão
- 100g de abacate
- Q.b. de sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Cortar fatias grandes de batata-doce, descascada.

2

Polvilhar com sal grosso e grelhar, pincelando com Gallo Azeite Bio durante o processo.

3

Triturar o grão, adicionar a beterraba cozida até ficar com a cor e o sabor desejados, bem como o Gallo Vinagre de Sidra, sal e pimenta de moinho.

4

Quando a batata estiver grelhada, colocar sobre esta o húmus de beterraba, a fatia de abacate e o requeijão esfarelado.

5

Decorar com ervas aromáticas a gosto e servir morno.

Produtos utilizados



Sidra Original
Vinagre de Sidra



Bio Sabor Frutado
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide