

Espetos saborosos de Verão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Seleccionar	Seleccionar	18 pessoas

Ingredientes

- 4 colheres de sopa de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico
- 18 Azeitonas de Gallo Azeitonas Verdes sem Caroço
- ¼ xícara de ervas frescas picadas (hortelã, menta, manjericão e salsa)
- 18 cubos de queijo Feta
- 18 Azeitonas Gallo Verde Temperadas com Pimenta
- 18 Espetos
- Melancia

Modo de preparação

1. Numa tigela misture as ervas frescas e o azeite; coloque de lado.
2. Espete cada pedaço de melancia , queijo Feta, menta, sendo que as Azeitonas Gallo Verde Temperadas com Pimenta devem ser colocadas no meio do espeto.
3. Coloque os espetos numa travessa, colocando uns fios de Azeite Gallo Extra Virgem adicionais e salpique com um pouco de flor de sal, se desejar.
4. Servir imediatamente.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes sem Caroço

Azeitonas

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide