



Tomate assado com beringela e burrata



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Manjericão

2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Gourmet

- 750g de tomate cereja de rama
- 1 beringela
- 2 dentes de alho picados
- 200g de pão
- 2 burratas
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de Preparação

1

Coloque num tabuleiro de forno o tomate, a beringela em fatias e polvilhe com um dente de alho picado.

2

Tempere com sal, pimenta e regue com duas colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Gourmet.

3

Pique o pão num robot de cozinha com o restante azeite, alho e um pouco de manjericão até obter uma mistura fina.

4

Coloque o pão noutra tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.

5

Leve os dois tabuleiros ao forno pré-aquecido a 190°C. Tenha em atenção que o pão cozinha rapidamente.

6

Deixe os legumes cozinhar por cerca de 20 minutos.

7

Coloque os legumes numa travessa, coloque por cima as burratas cortadas ao meio e polvilhe com o pão ralado.

8

Decore com folhas de manjericão e regue com Gallo Manjericão.

Produtos utilizados



Manjeriçao

Outros Produtos



Gourmet

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano Médio Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano Médio Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Vegetariano Médio Fácil

Strudel de legumes de inverno

Vegetariano Médio Médio

Tarte de ricotta e tomate colorido



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide