



Copinhos de creme de tomate



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 1kg de tomate maduro
- 1 pimento vermelho
- 2 dentes de alho
- 1 cebola roxa
- 6 camarões
- Q.b. de manjerição
- Q.b. panko
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque num tabuleiro de forno o tomate em quartos, o pimento em tiras e sem sementes, a cebola em meias luas e o alho.

2

Tempere com sal, pimenta, manjerição e regue com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 30 minutos.

3

Após os 30 minutos, coloque os legumes num liquidificador e bata bem até obter um creme. Pode adicionar mais um pouco de água caso seja necessário. Reserve.

4

Descasque os camarões deixando o rabo. Coloque numa taça, tempere com sal, pimenta, alho em pó e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, misture.

5

Passe os camarões pelo panko e coloque num espeto em madeira previamente demolido em água para não queimar. Coloque num tabuleiro e leve ao forno até dourados.

6

Sirva o creme em copos com as espetadas de camarão. Finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Azevias

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Sonhos de abóbora

 Carne  Demorado  Fácil

Cabrito assado no forno

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide