

Copinhos de creme de tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 2/3kg de tomate maduro
- 0,5 pimentão vermelho
- 1 dente de alho
- 2/3 de cebola roxa
- 4 camarões
- Manjericão, a gosto
- Farinha panko, a gosto
- Alho em pó, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta, a gosto

Modo de preparo

1. Coloque em uma forma o tomate cortado em quatro pedaços, o pimentão em tiras e sem sementes, a cebola em meias luas e o alho sem pele.
2. Tempere com sal, pimenta, manjericão e regue com Azeite Gallo Extra Virgem Reserva. Leve ao forno pré-aquecido a 190ºC por 30 minutos.
3. Após os 30 minutos, coloque os legumes em um liquidificado 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 em uma taça, tempere com sal, pimenta, alho em pó e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, misture.
5. Passe os camarões pela farinha panko e coloque em um espeto de madeira previamente molhado em água para não queimar. Coloque em uma forma e leve ao forno até doura-los.
6. Sirva o creme em copos com os espetos de camarão. Finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

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

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide