



Copinhos de creme de tomate



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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

3

Após os 30 minutos, coloque os legumes em um 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 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 dourá-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

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