Feta picante no forno com azeitonas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Económico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de Azeite Gallo Reserva
- 1 colher de sopa de Piri-piri Gallo Original
- 15 azeitonas pretas sem caroço
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de alecrim
- 1 chalota
- 2 dentes de alho
- 200g de queijo feta
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de pão

Modo de preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC.
2. Coloque num prato de forno as azeitonas, a chalota descascada e em quartos, os dentes de alho esmagados, o tomilho e o alecrim. Regue com azeite e leve ao forno por 10 minutos.
3. Num robot de cozinha misture os queijos com o Piri-piri Gallo e a pimenta. Misture até obter um creme grosso.
4. Coloque no prato com as azeitonas misture e leve novamente ao forno por mais 10 minutos.
5. Sirva com fatias de pão torrado, mais ervas e Piri-piri Gallo.

Produtos utilizados

Reserva
Azeite Virgem Extra

Original
Piri-Piri com Azeite

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide