



Burrata frita com salada de tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Vinagre Gallo
Balsâmico Branco

- 200g de mix de tomate cereja
- 2 cebolas roxas
- Q.b. de manjeriço
- Q.b. de azeite Gallo
- Q.b. de flor de sal
- 2 burratas
- 100g de farinha
- 2 ovos
- 150g de panko ou pão ralado
- Q.b. de azeite Gallo para fritar

Modo de preparação

1

Corte o tomate em metades ou quartos, coloque numa taça, junte a cebola, o manjeriço picado e tempere com flor de sal, azeite e vinagre balsâmico branco Gallo.

2

Coloque em taças separadas a farinha, os ovos batidos, e o panko.

3

Aqueça azeite Gallo numa frigideira alta.

4

Escorra as burratas e passe uma de cada vez pela farinha, ovo e panko e coloque cuidadosamente no óleo quente.

5

Vá rodando a burrata com a ajuda de duas colheres ou garfos.

6

Repita com a outra burrata.

7

Sirva com a salada e finalize com mais um pouco de vinagre balsâmico branco Gallo.

Produtos utilizados



Balsâmico Branco
Vinagre Balsâmico

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 ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

Tataki de atum com molho picante



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide