



"Workshop e jantar Azeite Gallo - cozinhando com azeite" Carlos Madeira

SALTEADO DE FRUTAS TROPICAIS COM AROMA DE AZEITE D' ALECRIM

Serve 10 pessoas

Ingredientes:

QUANTIDADE	PRODUTO
1kg	fruta limpa (mamão, kiwi, abacaxi, manga e carambola)
25gr	alegrim fresco
200ML	AZEITE GALLO PURO
15gr	gingibre fresco
1lt	sorvete de creme

Modo de preparo:

Aqueça o azeite GALLO Puro a 100°C, retire do fogo e adicione o alegrim, deixando esfriar. Corte as frutas em pedaços médios, todos iguais. Descasque o gengibre, rale e tire o suco, reserve-o.

Em seguida aqueça o azeite aromatizado com alegrim e refogue as frutas. Depois acrescente o suco do gengibre.

Faça bolas de sorvete de creme, coloque no prato, ao lado das frutas e regue com um fio de azeite Gallo puro aromatizado.