



# Salada de meloa com burrata e presunto



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

A sós



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



4 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Reserva

- 1 meloa cataloupe (cor de laranja)
- 1 meloa
- 2 unidades de burrata
- 200g de presunto de parma
- Q.b. de folhas de manjeriçã
- Q.b. de folhas de hortelã
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de flor de sal

## Modo de preparação

1

Abra as meloas ao meio, retire as sementes e, com um instrumento próprio, faça bolinhas. Reserve.

2

Escorra as burratas e coloque meia burrata em cada copo. Misture.

3

Por cima da burrata, coloque bolinhas de meloa cantaloupe e normal, alternadas com pedaços de presunto e folhas de manjeriçã e hortelã. Repita este processo com os restantes copos.

4

Finalize com o azeite, pimenta e flor de sal. Leve ao frio até servir.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide