Tostas de queijo e pistache

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 25ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 200g de creme de queijo
- 1 chávena de chá de miolo de pistache picado
- 8 fatias de pão de centeio

Modo de preparo

1. Comece por moldar o creme de queijo com o formato desejado - neste caso, pequenas árvores de natal - e coloque no frio.
2. Torre o pão, no forno ou na torradeira.
3. Quando o queijo estiver com uma consistência dura, pincele com Gallo Azeite Novo e, de seguida, empane-o no miolo de pistache picado.
4. Sirva o queijo sobre a tosta, vertendo sobre ela um fio de Gallo Azeite Novo.

Dicas do Chef

Pode servir as tostas ainda quentes, para que o queijo derreta ligeiramente.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide