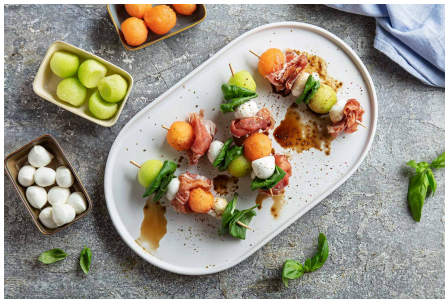

Espetadas de melão, mozzarella, tomate e presunto com manjericão

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 750g de meloa
- 375g de meloa de Cantaloupe
- 375g de mini mozzarellas
- 300g de presunto
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de espetos de madeira médios

Modo de preparação

1. Faça bolas dos dois tipos de meloa.
2. Em seguida coloque alternadamente, meloa, mozzarellas, presunto e manjericão num espeto de madeira.
3. Coloque numa travessa, tempere com pimenta, flor de sal.
4. Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e finalize com o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.
5. Sirva de imediato.

Produtos utilizados

Balsâmico de Modena
Vinagre

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide