



Bolinhas de queijo com salada



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva



Q.b. de Gallo Vinagre DO de Vinho do Porto

- 375g de queijo creme
- 150g de queijo de cabra
- 75g de queijo mozzarella
- Q.b. de ervas a gosto picadas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Cobertura
- Q.b. de sementes de sésamo
- Q.b. de cebola crocante picada
- Q.b. de nozes picadas
- Q.b. de cebolinho picado
- Q.b. de arandos picados
- Salada
- 1,5 embalagem de mix de alfaces
- 1,5 romã

Modo de preparação

1

Numa taça misture os queijos, tempere com sal, pimenta, as ervas picadas e um fio de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva.

2

Faça bolinhas e de seguida passe pelas diferentes coberturas.

3

Sirva as bolinhas numa taça com salada, bagos de romã e tempere a gosto com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e Gallo Vinagre de Origem Seleccionada de vinho do Porto



Dicas do Chef

O produto Gallo que o Chef sugere para esta receita pode ser substituído por outras variedades. Experimente e partilhe suas combinações incríveis!

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Vinho do Porto
Vinagre

Veja também

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Médio

Azevias

🍖 Carne ⌚ Demorado 🍴 Médio

Peito de peru com enchidos

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio 🍴 Fácil

Sonhos de abóbora

🍖 Carne ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Cabrito assado no forno

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio 🍴 Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide