



# Carpaccio de beterraba com maçã e queijo de cabra



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo  
2021-2022

- 3 beterrabas cozidas
- 50g de rúcula
- 1 maçã
- 1 colher de sopa de mel
- 200g de queijo de cabra
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de cebolinho picado
- Q.b. de pão de centeio torrado

## Modo de preparação

1

Corte a beterraba em fatias muito finas e coloque em pratos em forma de rosácea.

2

Tempere com flor de sal e pimenta.

3

Coloque no centro a rúcula.

4

Pique a maçã em cubos pequenos e coloque por cima.

5

Coloque o queijo de cabra em fatias num tabuleiro de forno.

6

Leve por 5 minutos ao forno pré-aquecido a 200°C.

7

Disponha o queijo por cima e polvilhe com o cebolinho picado.

8

Finalize com um fio de mel e o Azeite Novo Gallo.

### Produtos utilizados



*Azeite Novo 2021-2022*

Azeite Virgem Extra 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*

---



Mais receitas em

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide