



Bruschettas de ricotta com tomate



Tempo de preparação Rápido



Custo Económico

Com quem? Com amigos

№ de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo Reserva Reserva



💖 Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena

- · 8 fatias de pão rústico
- 1 dente de alho
- 1 embalagem de ricotta
- 250g de tomate cereja
- Q.b. de folhas de manjericão
- Q.b. de pistácio sem casca picados
- Q.b. de Sal
- · Q.b. de pimenta

Modo de preparação

Torre ligeiramente as fatias de pão. 1

Regue as fatias de pão com um pouco de azeite e em seguida 2 esfregue com o dente de alho.

Barre o pão com a ricotta, disponha por cima tomate em 3 metades ou quartos, polvilhe com folhas e manjericão e pistácios picados.

Tempere com sal, pimenta e por fim finalize com o Creme 4 Balsâmico.

Produtos utilizados



Azeite Virgem Extra



Creme com Vinagre Balsâmico Modena Condimentos

© Vegetariano ⊙ Médio ← Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio ← Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Rápido ← Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio ← Fácil

Tataki de atum com molho picante

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio ← Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em
www.galloportugal.com

 $^{\circ}$ 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide