



# Bruschettas de ricotta com tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº 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 manjeriço
- Q.b. de pistácio sem casca picados
- Q.b. de Sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Torre ligeiramente as fatias de pão.

2

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

3

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

4

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

## Produtos utilizados



Reserva  
Azeite Virgem Extra



Creme com Vinagre  
Balsâmico Modena  
Vinagre

## 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