Dip de queijos com tomate assado

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Económico	Com amigos	8 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet
- 1 mozzarella fresca
- 1 ricotta
- 1 queijo feta
- 100g de mozzarella ralada
- 2 alhos ralados
- Q.b. de orégãos
- 250g de tomate cereja mix
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de azeite Gallo
- 1 pão rústico em fatias

Modo de preparação

1. Numa taça misture os 3 queijos, o alho ralado e os orégãos. Tempere com um pouco de sal, pimenta e um fio de azeite.
2. Coloque num prato que possa ir ao forno.
3. Noutro prato de forno coloque o tomate, tempere com sal e pimenta e folhas de manjericão. Regue com um fio de azeite Gallo e Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet.
4. Leve os dois recipientes ao forno pré-aquecido a 200ºC.
5. Enquanto isso grelhe fatias de pão num grelhador untado com azeite.
6. Retire os recipientes do forno e coloque o tomate sobre a mistura de queijo. Sirva com o pão grelhado e mais um fio de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet.

Produtos utilizados

Balsâmico de Modena Gourmet

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide