



Espetos de melão, mussarela, tomate e presunto com manjericão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena



A gosto: Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Reserva

- 500g de melão
- 250g de melão de Cantaloupe
- 250g de mini queijos mussarelas
- 200g de presunto
- Manjericão, a gosto
- Pimenta preta, a gosto
- Flor de sal, a gosto

Modo de preparo

1

Com a ajuda de um aparelho próprio faça bolas dos dois tipos de melões.

2

Em seguida coloque alternadamente no espeto de madeira, o melão, o queijo, o presunto e o manjericão.

3

Coloque em uma travessa, tempere com pimenta e flor de sal.

4

Regue com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva e finalize com o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.

5

Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide