



## Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

2 pessoas

### Ingredientes



Filetes de Atum em azeite  
Virgem Extra

- 2 fatias de pão
- 100g de queijo creme
- 50g de queijo mascarpone
- 0,5 cebola roxa
- 1 curgete
- Q.b. de sal e pimenta
- Q.b. de paprika

### Modo de preparação

1

Torre as fatias de pão. Reserve.

2

Numa taça misture os queijos e tempere com sal e pimenta.

3

Corte a curgete em fatias finas com a ajuda de um cortador de legumes e a cebola em meias luas finas.

4

Barre as fatias de pão com a mistura de queijo, coloque por cima a curgete em fatias, a cebola e os filetes de atum.

5

Tempere a gosto com sal e pimenta, polvilhe com paprika e regue com o restante azeite da lata.

### Produtos utilizados



Filetes de Atum em azeite

Virgem Extra

Conservas de peixe

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  Médio  Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Tábua de feta e azeitonas*

---



Mais receitas em

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide