Tártaro de Melão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	''	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- Balsâmico Branco
- Melão verde picado 300g
- Melão Waikiki picado 300g
- Pepino picado sem casca 1
- Presunto de parma 300g
- Pimenta
-
- Molho
- Azeite 50ml
- Vinagre balsâmico branco q.b.
- Mostarda de dijon 1 c. sobremesa
- Hortelã picada q.b.
- Pistácios picados 2 c. sopa
- Mel 1 c. sopa

Modo de preparação

1. Misture numa taça o melão e o pepino picados.
2. Pique metade do presunto e adicione à taça com melão. Reserve.
3. Numa taça misture todos os ingredientes do molho e em seguida verta para dentro da taça do melão. Misture.
4. Coloque esta mistura dentro de um aro, coloque por cima o restante presunto e finalize com um toque de vinagre balsâmico branco e pimenta acabada de moer.

Produtos utilizados

Balsâmico Branco

Vinagre Balsâmico

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Lasanha de Verão

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de legumes com cavala

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide