



# Mix de bruschettas



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

 **Bruschetta 1, 2, 3, 4, 6 - Q.b.**  
de Gallo Azeite Extra  
Virgem Reserva

 **Bruschetta 5** - 20g de  
Pimenta À Base de Azeite  
Gallo Extra Forte

 Respectivamente:  
**Bruschetta 1** - 30ml  
**Bruschetta 2** - 10ml  
**Bruschetta 3** - 10ml  
**Bruschetta 4** - 30ml  
**Bruschetta 5** - 10ml  
**Bruschetta 6** - 10ml  
de Gallo Azeitonas Verdes  
Fatiadas

- **Bruschetta 1**
- 50g de tomate
- 20g de pepino
- 20g de cebola
- Malagueta a gosto
- Salsa a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 2**
- 20g de presunto fatiado
- 100g de melão
- Folhas de manjeriço a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 3**
- 50g de puré de grão
- 2 rabanetes
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Colorau a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 4**
- 2 cogumelos paris
- 20g de rúcula selvagem
- 30g de creme de queijo
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 5**
- 40g de queijo de cabra laminado
- 1 dente de alho

## Modo de preparação

1

**Bruschetta 1:** Comece por cortar o tomate e o pepino em cubos, picar a cebola e a salsa e laminar a malagueta. De seguida, misture todos os ingredientes, adicione o azeite e tempere com sal e pimenta, servindo depois sobre a fatia de pão torrado. Termine com umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

2

**Bruschetta 2:** Coloque o presunto por cima do pão, e sobre este o melão, cortado em pedaços pequenos. Junte o manjeriço e regue com um fio de azeite.

3

**Bruschetta 3:** Comece por triturar o grão com azeite, sal, pimenta e colorau, até formar uma pasta. De seguida barre o pão com a mistura, e coloque por cima os rabanetes, laminados.

4

**Bruschetta 4:** Primeiro, lamine os cogumelos e salteie-os em azeite. Depois, barre o pão com queijo creme e por cima coloque a rúcula misturada com os cogumelos.

5

**Bruschetta 5:** Depois de torrar a fatia do pão, esfregue com o dente de alho. Coloque as azeitonas fatiadas e o queijo de cabra.

6

**Bruschetta 6:** Coloque o guacamole por cima do pão, e por cima deste o salmão fumado, juntamente com as alcaparras. Termine com umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte.

- Cebolinha picada a gosto
- 1 fatia de pão
- **Bruschetta 6**
- 30g de guacamole
- 30g de salmão defumado
- 5 alcaparras
- 1 fatia de pão

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite de Oliva Extra Virgem



*Pimenta À Base de Azeite*  
*Gallo Extra Forte*  
Pimenta à Base de Azeite



*Azeitonas Verdes Fatiadas*  
Azeitonas

## 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)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide