



Salada de melão com burrata e presunto



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

A sós



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Reserva

- 1 melão Cantalupo (cor de laranja)
- 1 melão
- 2 unidades de burrata
- 200g de presunto de parma
- Q.b. de folhas de manjeriçã
- Q.b. de folhas de hortelã
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparo

1

Abra os melões ao meio, retire as sementes e, com um instrumento próprio, faça bolinhas. Reserve.

2

Escorra as burratas e coloque meia burrata em cada copo. Misture.

3

Por cima da burrata, coloque bolinhas de melão cantalupo e normal, alternadas com pedaços de presunto e folhas de manjeriçã e hortelã. Repita este processo com os restantes copos.

4

Finalize com o azeite, pimenta e flor de sal. Leve ao frio até servir.

Produtos utilizados



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