



Bruschettas de queijo brie com rosbife

Categoría	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Ano Novo	Demorado	Fácil	Médio	Com amigos	2 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Novo
2021-2022

Q.b. de Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena
Gourmet

- 300g de vazia
- Q.b. de pimenta
- 0,5 colher de sobremesa de alho em pó
- 0,5 colher de sopa de alecrim
- 4 fatias de pão
- 0,5 brie
- 25g de rúcula
- Q.b. de tomilho

Modo de preparação

1

Tempere a vazia com sal, pimenta, alho em pó e alecrim. Regue com azeite e esfregue bem de forma a que os aromas entrem na carne. Deixe marinhar de preferência de um dia para o outro.

2

Aqueça azeite numa frigideira e sele a carne de todos os lados. Coloque num recipiente e leve ao forno por cerca de 40 min.

3

Corte o rosbife em fatias finas e reserve.

4

Torre ligeiramente as fatias de pão, coloque por cima o queijo brie em fatias e leve ao forno a 100°C de forma a que o queijo derreta ligeiramente.

5

Coloque por cima fatias de carne, folhas de rúcula e um fio de Vinagre Gallo Balsâmico Gourmet e de Azeite Gallo Novo. Termine com umas folhas de tomilho e pimenta.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Gourmet

Veja também

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.gallopugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide