Bruschettas de queijo brie com rosbife

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Demorado	Fácil	Médio	Com amigos	2 pessoas

Ingredientes

A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 300g de rosbife
- Pimenta do reino moída, a gosto
- 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
- Tomilho, a gosto

Modo de preparo

1. Tempere o rosbife com sal, pimenta, alho em pó e alecrim. Regue com Azeite Gallo Extra Virgem Clássico e esfregue bem de forma a que os aromas entrem na carne. Deixe marinar de preferência de um dia para o outro.
2. Aqueça o azeite em uma frigideira e sele a carne de todos os lados. Coloque em um recipiente e leve ao forno pré aquecido a 220 ºC 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 100ºC de forma a que o queijo derreta ligeiramente.
5. Coloque por cima fatias de carne, folhas de rúcula e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico. Termine com umas folhas de tomilho e pimenta.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide