



Bruschettas de ricotta com tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Reserva Reserva



Q.b. de Gallo Creme com
Vinagre Balsâmico Modena

- 8 fatias de pão rústico
- 1 dente de alho
- 1 embalagem de ricotta
- 250g de tomate cereja
- Q.b. de folhas de manjerição
- Q.b. de pistácio sem casca picados
- Q.b. de Sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Torre ligeiramente as fatias de pão.

2

Regue as fatias de pão com um pouco de azeite e em seguida esfregue com o dente de alho.

3

Barre o pão com a ricotta, disponha por cima tomate em metades ou quartos, polvilhe com folhas e manjerição e pistácios picados.

4

Tempere com sal, pimenta e por fim finalize com o Creme Balsâmico.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Creme com Vinagre

Balsâmico Modena

Condimentos

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 Melão

🍴 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide