



Dip de queijos com tomate assado



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

8 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

- 1 mozzarella fresca
- 1 ricotta
- 1 queijo feta
- 100g de mozzarella ralada
- 2 alhos ralados
- Q.b. de orégãos
- 250g de tomate cereja mix
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjeriço
- Q.b. de azeite Gallo
- 1 pão rústico em fatias

Modo de preparação

1

Numa taça misture os 3 queijos, o alho ralado e os orégãos. Tempere com um pouco de sal, pimenta e um fio de azeite.

2

Coloque num prato que possa ir ao forno.

3

Noutro prato de forno coloque o tomate, tempere com sal e pimenta e folhas de manjeriço. Regue com um fio de azeite Gallo e Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet.

4

Leve os dois recipientes ao forno pré-aquecido a 200°C.

5

Enquanto isso grelhe fatias de pão num grelhador untado com azeite.

6

Retire os recipientes do forno e coloque o tomate sobre a mistura de queijo. Sirva com o pão grelhado e mais um fio de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Gourmet

Vinagre Balsâmico

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.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide