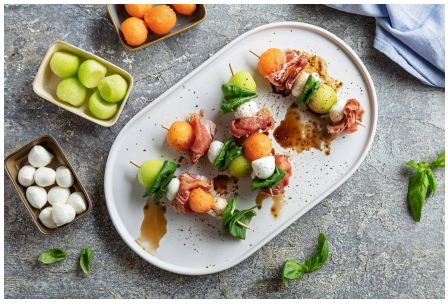

Espetos de melão, mussarela, tomate e presunto com manjericão

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- A gosto: Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- A gosto: Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva
- 500g de melão
- 250g de melão de Cantaloupe
- 250g de mini queijos mussarelas
- 200g de presunto
- Manjericão, a gosto
- Pimenta preta, a gosto
- Flor de sal, a gosto

Modo de preparo

1. Com a ajuda de um aparelho próprio faça bolas dos dois tipos de melões.
2. Em seguida coloque alternadamente no espeto de madeira, o melão, o queijo, o presunto e o manjericão.
3. Coloque em uma travessa, tempere com pimenta e flor de sal.
4. Regue com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva e finalize com o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.
5. Sirva de imediato.

Produtos utilizados

Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

Reserva

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