Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	"	Seleccionar	2 pessoas

Ingredientes

- Filetes de Atum em azeite Virgem Extra
- 2 fatias de pão
- 100g de queijo creme
- 50g de queijo mascarpone
- 0,5 cebola roxa
- 1 curgete
- Q.b. de sal e pimenta
- Q.b. de paprika

Modo de preparação

1. Torre as fatias de pão. Reserve.
2. Numa taça misture os queijos e tempere com sal e pimenta.
3. Corte a curgete em fatias finas com a ajuda de um cortador de legumes e a cebola em meias luas finas.
4. Barre as fatias de pão com a mistura de queijo, coloque por cima a curgete em fatias, a cebola e os filetes de atum.
5. Tempere a gosto com sal e pimenta, polvilhe com paprika e regue com o restante azeite da lata.

Produtos utilizados

Filetes de Atum em azeite Virgem Extra

Conservas de peixe

Veja também

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 *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tábua de feta e azeitonas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide