



Mix de bruschettas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Respectivamente:

Bruschetta 1 - 30ml

Bruschetta 2 - 10ml

Bruschetta 3 - 10ml

Bruschetta 4 - 30ml

Bruschetta 5 - 10ml

Bruschetta 6 - 10ml

de Gallo Azeite Extra
Virgem Reserva



Bruschetta 1 - Pimenta À
Base de Azeite Gallo
Original



Bruschetta 5 - 20g Gallo
Azeitonas Verdes Fatiadas

- **Bruschetta 1**
- 50g de tomate
- 20g de pepino
- 20g de cebola
- QB malagueta
- QB salsa
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 2**
- 20g de presunto fatiado
- 100g de melão
- QB folhas de manjeriço
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 3**
- 50g de puré de grão
- 2 rabanetes
- QB sal e pimenta
- QB colorau
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 4**
- 2 cogumelos paris
- 20g de rúcula selvagem
- 30g de creme de queijo
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 5**
- 40g de queijo de cabra laminado
- 1 dente de alho

Modo de preparação

1

Bruschetta 1: Comece por cortar o tomate e o pepino em cubos, picar a cebola e a salsa e laminar a malagueta.

2

De seguida, misture todos os ingredientes, adicione o azeite e tempere com sal e pimenta, servindo depois sobre a fatia de pão torrado.

3

Termine com umas gotas de Pimenta Gallo.

4

Bruschetta 2: Coloque o presunto por cima do pão, e sobre este o melão, cortado em pedaços pequenos.

5

Junte o manjeriço e regue com um fio de azeite.

6

Bruschetta 3: Comece por triturar o grão com azeite, sal, pimenta e colorau, até formar uma pasta.

7

De seguida barre o pão com a mistura, e coloque por cima os rabanetes, laminados.

8

Bruschetta 4: Primeiro, lamine os cogumelos e salteie-os em azeite.

- QB cebolinho picado
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 6**
- 30g de guacamole
- 30g de salmão fumado
- 5 alcaparras
- 1 fatia de pão a gosto

9

Depois, barre o pão com queijo creme e por cima coloque a rúcula misturada com os cogumelos.

10

Bruschetta 5: Depois de torrar a fatia do pão, esfregue com o dente de alho.

11

Coloque as azeitonas fatiadas e o queijo de cabra, terminando com o cebolinho picado e um fio de azeite.

12

Bruschetta 6: Coloque o guacamole por cima do pão, e por cima deste o salmão fumado, juntamente com as alcaparras.

13

Regue tudo com azeite.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem



Pimenta À Base de Azeite
Gallo Original
Pimenta À Base de Azeite



Azeitonas Verdes Fatiadas
Sem Conservantes

Veja também

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Fácil

Strudel de legumes de inverno

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🍴 Médio

Tomate assado com beringela e burrata



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide