



# Salada de melão com burrata e presunto



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

A sós



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



4 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Extra Virgem  
Reserva

- 1 melão Cantalupo (cor de laranja)
- 1 melão
- 2 unidades de burrata
- 200g de presunto de parma
- Q.b. de folhas de manjeriçã
- Q.b. de folhas de hortelã
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de flor de sal

## Modo de preparo

1

Abra os melões ao meio, retire as sementes e, com um instrumento próprio, faça bolinhas. Reserve.

2

Escorra as burratas e coloque meia burrata em cada copo. Misture.

3

Por cima da burrata, coloque bolinhas de melão cantalupo e normal, alternadas com pedaços de presunto e folhas de manjeriçã e hortelã. Repita este processo com os restantes copos.

4

Finalize com o azeite, pimenta e flor de sal. Leve ao frio até servir.

## Produtos utilizados



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**

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide