



# Tostas de queijo e pistácio



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



25ml de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 200gr de queijo creme para barrar
- 1 chãvena de chá de miolo de pistácio picado
- 8 fatias de pão de centeio

## Modo de preparação

1

Comece por moldar o queijo creme com o formato desejado - neste caso, pequenas árvores de natal - e coloque no frio.

2

Torre o pão, no forno ou na torradeira.

3

Quando o queijo estiver rijo, pincele com Gallo Azeite Novo e, de seguida, pane-o no miolo de pistácio picado.

4

Sirva o queijo sobre a tosta, vertendo sobre ela um fio de Gallo Azeite Novo.

## Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

## Veja também

*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*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide