



# Tostas de queijo e pistache



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



25ml de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 200g de creme de queijo
- 1 châvena de chá de miolo de pistache picado
- 8 fatias de pão de centeio

## Modo de preparo

1

Comece por moldar o creme de queijo 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 com uma consistência dura, pincele com Gallo Azeite Novo e, de seguida, empane-o no miolo de pistache picado.

4

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



Dicas do Chef

*Pode servir as tostas ainda quentes, para que o queijo derreta ligeiramente.*

## Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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