



Brie na frigideira com bacon e ervas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



2 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Reserva

- 1 queijo Brie
- 1 chalota picada
- 100g de bacon em fatias finas
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de gressinos

Modo de preparo

1

Aqueça uma colher de sopa numa frigideira em ferro que possa ir ao forno.

2

Junte a chalota picada, as folhas de tomilho e o bacon. Deixe cozinhar em lume brando por 3 minutos.

3

Adicione o queijo em fatias, envolva e tempere com pimenta e alecrim.

4

Leve ao forno a 200°C até o queijo estar derretido.

5

Retire do forno, regue com azeite e sirva com gressinos.

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide