



Espetadas de melão, mozzarella, tomate e presunto com manjericão

Categoria
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Médio

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 750g de melão
- 375g de melão de Cantaloupe
- 375g de mini mozzarellas
- 300g de presunto
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de espetos de madeira médios

Modo de preparação

1

Faça bolas dos dois tipos de melão.

2

Em seguida coloque alternadamente, melão, mozzarellas, presunto e manjericão num espeto de madeira.

3

Coloque numa travessa, tempere com pimenta, flor de sal.

4

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e finalize com o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.

5

Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico



Reserva

Azeite Virgem Extra

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