



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 meloa
- 375g de meloa 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 meloa.

2

Em seguida coloque alternadamente, meloa, 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



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