



# Espetadas de melão, mozzarella, tomate e presunto com manjeriço



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 manjeriço
- 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 manjeriço 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide