



Puffed onion and cheese squares



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Intermediate



Com quem?
With friends



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



To taste: Gallo D.O.
Madeira Wine Vinegar

- 1 pack of puff pastry squares
- 200g of cheese for the raclette
- 4 onions
- To taste: arugula
- To taste: thyme
- To taste: fleur de sel
- To taste: pepper

Method of preparation

1

Start by cutting thin strips of puff pastry and place them on the squares limits.

2

At the centre of the squares, place the onion cut into thick half-moons and spread the cheese.

3

Sprinkle with the thyme and cook in a pre-heated oven at 190°C.

4

Remove from the oven and drizzle with Gallo D.O. Madeira Wine Vinegar.

5

Serve with arugula.

Produtos utilizados



Gallo D.O. Madeira Wine
Vinegar
Selected Origin Vinegar

Veja também

 Brunch  Rápido  Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide