



# Trouxa de requeijão com abóbora e nozes, servidos com redução de vinagre balsâmico



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



25ml de Gallo Azeite Extra  
Virgem Premium Azeite  
Novo 2019-2020



2dl de Gallo Vinagre  
Balsâmico de Modena

- 150g de doce de abóbora
- 50g de miolo de noz
- 250g de requeijão
- Q.b. de mel
- 50g de groselhas
- 4 folhas de massa filó
- Q.b. de canela e açúcar em pó

## Modo de preparação

1

Coloque ao lume o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e o mel, deixando reduzir até estar espesso.

2

Corte o requeijão em pedaços.

3

Pincele folhas de massa filo com o Gallo Azeite Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020.

4

Coloque no interior de cada folha (esta dobrada ao meio), requeijão, doce de abóbora e miolo de noz.

5

Feche a trouxa, espetando um palito para prender e leve ao forno 200º até estar dourada e crocante.

6

Coloque no prato, sirva em redor a redução de vinagre balsâmico e o mel e polvilhe com açúcar e canela em pó.

7

Junte a groselha e sirva.

## Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite Virgem Extra Premium



*Balsâmico de Modena*

Vinagre Balsâmico

## Veja também

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

### *Brownie de Chocolate*

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

### *Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico*

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

### *Tarte de limão*

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

### *Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

### *Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide