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

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Médio	Médio	Com a família	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide