



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

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Médio

Custo
Médio

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

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

2dl de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 150g de doce de abóbora
- 50g de miolo de noz
- 250g de requeijão
- Mel, a gosto
- 50g de groselhas
- 4 folhas de massa filo
- Canela e açúcar em pó, a gosto

Modo de preparação

1

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

2

Corte o requeijão em pedaços.

3

Pincele as folhas de massa filo com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem 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 palito para prender e leve ao forno 200º até estar dourada e crocante.

6

Coloque no prato, sirva ao 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide