



Fagotins de Caillebotte, de potiron et de noix, servi avec une réduction de vinaigre balsamique



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Intermédiaire



Com quem?


En famille




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 25ml de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Premium Grand Choix

 2dl de Gallo Vinaigre Balsamique de Modène

- 150g de confiture de potiron
- 50g de cerneau de noix
- 250g de fromage Caillebotte
- Miel, août
- 25ml de vinaigre balsamique gallo
- 50g de groseilles
- Cannelle et sucre glace, août
- 4 feuilles de pâte filo

Modo de preparação

1

Mettre sur le feu du Vinaigre Balsamique de Modène Gallo et du miel, en laissant le mélange réduire jusqu'à ce qu'il soit épais.

2

Couper le fromage Caillebotte en morceaux.

3

Badigeonner les feuilles de pâte filo avec de l'huile d'olive.

4

Placez à l'intérieur de chaque feuille (pliée en deux), le fromage Caillebotte, la confiture de potiron et les cerneaux de noix.

5

Fermez les fagotins en y enfonçant un cure-dent et faites - le cuire au four à 200° jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

6

Disposez le vinaigre balsamique et le miel autour de l'assiette et saupoudrez de sucre et de cannelle en poudre.

7

Ajouter des raisins de corinthe et servir.

Produtos utilizados



Grand Choix

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Balsamique de Modène

Vinaigre Balsamique



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide