Bruschettas de ricotta com tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Económico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Azeite Gallo Reserva Reserva
- Q.b. de Gallo Creme com Vinagre Balsâmico Modena
- 8 fatias de pão rústico
- 1 dente de alho
- 1 embalagem de ricotta
- 250g de tomate cereja
- Q.b. de folhas de manjericão
- Q.b. de pistácio sem casca picados
- Q.b. de Sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Torre ligeiramente as fatias de pão.
2. Regue as fatias de pão com um pouco de azeite e em seguida esfregue com o dente de alho.
3. Barre o pão com a ricotta, disponha por cima tomate em metades ou quartos, polvilhe com folhas e manjericão e pistácios picados.
4. Tempere com sal, pimenta e por fim finalize com o Creme Balsâmico.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Creme com Vinagre Balsâmico Modena

Condimentos

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide