



Dip de queijos com tomate assado

Categoria
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Económico

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
8 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

- 1 mozzarella fresca
- 1 ricotta
- 1 queijo feta
- 100g de mozzarella ralada
- 2 alhos ralados
- Q.b. de orégãos
- 250g de tomate cereja mix
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de azeite Gallo
- 1 pão rústico em fatias

Modo de preparação

1

Numa taça misture os 3 queijos, o alho ralado e os orégãos. Tempere com um pouco de sal, pimenta e um fio de azeite.

2

Coloque num prato que possa ir ao forno.

3

Noutro prato de forno coloque o tomate, tempere com sal e pimenta e folhas de manjericão. Regue com um fio de azeite Gallo e Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet.

4

Leve os dois recipientes ao forno pré-aquecido a 200°C.

5

Enquanto isso grelhe fatias de pão num grelhador untado com azeite.

6

Retire os recipientes do forno e coloque o tomate sobre a mistura de queijo. Sirva com o pão grelhado e mais um fio de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Gourmet

Vinagre Balsâmico

Veja também

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Médio 🍽️ Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🔗 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide