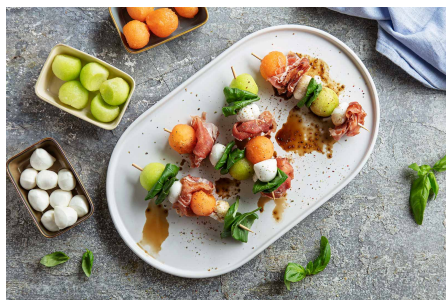




Brochetas de melón, mozzarella, tomate y jamón con albahaca



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Vinagre
Balsámico de Módena



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Reserva

- 500g de melón
- 250g de melón de Cantaloupe
- 250g de mini mozzarellas
- 200g de jamón
- Al gusto: albahaca
- Al gusto: pimienta negra
- Al gusto: flor de sal
- Al gusto: pinchos de madera medianos

Modo de preparación

1

Haga bolas con ambos tipos de melón.

2

Luego ponga alternativamente, melón, mozzarella, jamón y albahaca en un pincho de madera.

3

Colóquelo en un plato, condimente con pimienta, flor de sal.

4

Riegue con Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva y termine con el Gallo Vinagre Balsámico de Módena.

5

Sirva inmediatamente.

Produtos utilizados



Balsámico de Módena

Vinagre Premium



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide