



## Vol au vent de ricotta com tomate cereja













## Ingredientes



- 0,4 embalagem de ricotta
- 40g de queijo crème
- Q.b de sal
- Q.b de pimenta
- · 2 tomates cereja
- Q.b de manjericão
- 8 vol-au-vents

1	Numa taça misture o ricotta com o queijo creme.
2	Tempere com sal, pimenta e reserve.
3	Corte o tomate em quartos.
4	Recheie os vol-au-vents com o creme de ricotta, decore com o tomate, manjericão e finalize com o Creme com Vinagre Balsâmico de Modena Gallo e pimenta.

## Produtos utilizados



Creme com Vinagre
Balsâmico Modena
Condimentos

Veja também

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Rápido ™ Fácil	
Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate	
Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio • Fácil	
Raviolis salteados com aroma de trufa	
Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio • Fácil	
Burrata frita com salada de tomate	
Ø Entradas e Petiscos ⊙ Rápido ■ Fácil	
Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo	

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio • Fácil

 $Tataki\ de\ atum\ com\ molho\ picante$ 



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide