Mil folhas de queijo de cabra e iogurte natural com Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira

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

Ingredientes

- 100ml de Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira
- 200g de massa folhada
- 120g de iogurte natural
- 200g de queijo de cabra
- 125g de alfaces mistas
- Qb sal e pimenta
- Qb paprika

Modo de preparação

1. Esticar a massa folhada e cortar em forma de triângulos, picando com um garfo.
2. Levar ao forno a cozer 20m a 180ºc, e reservar.
3. Misturar o iogurte com queijo de cabra até obter um creme, temperando com sal, pimenta e o Vinagre de Vinho D.O. Madeira Gallo
4. Montar o mil folhas colocando a mistura de alfaces temperada no fundo do prato, um pouco de creme, a massa estaladiça e repetindo até se acabar a massa, finalizando com paprika no final.

Produtos utilizados

Vinho D.O. Madeira

Vinagre

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