

Mix de bruschettas

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

Ingredientes

Respectivamente:
Bruschetta 1 - 30ml
Bruschetta 2 - 10ml
Bruschetta 3 - 10ml
Bruschetta 4 - 30ml
Bruschetta 5 - 10ml
Bruschetta 6 - 10ml
de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

Bruschetta 1 - Gallo Piri-Piri Original

- **Bruschetta 1**
- 50g de tomate
- 20g de pepino
- 20g de cebola
- QB malagueta
- QB salsa
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 2**
- 20g de presunto fatiado
- 100g de melão
- QB folhas de manjericão
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 3**
- 50g de puré de grão
- 2 rabanetes
- QB sal e pimenta
- QB colorau
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 4**
- 2 cogumelos paris
- 20g de rúcula selvagem
- 30g de creme de queijo
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 5**
- 20g de azeitonas verdes fatiadas
- 40g de queijo de cabra laminado
- 1 dente de alho
- QB cebolinho picado
- 1 fatia de pão a gosto

Modo de preparação

1. **Bruschetta 1:** Comece por cortar o tomate e o pepino em cubos, picar a cebola e a salsa e laminar a malagueta.
2. De seguida, misture todos os ingredientes, adicione o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e tempere com sal e pimenta, servindo depois sobre a fatia de pão torrado.
3. Termine com umas gotas de Gallo Piri-Piri Original.
4. **Bruschetta 2:** Coloque o presunto por cima do pão, e sobre este o melão, cortado em pedaços pequenos.
5. Junte o manjericão e regue com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.
6. **Bruschetta 3:** Comece por triturar o grão com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, sal, pimenta e colorau, até formar uma pasta.
7. De seguida barre o pão com a mistura, e coloque por cima os rabanetes, laminados.
8. **Bruschetta 4:** Primeiro, lamine os cogumelos e salteie-os em Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

- **Bruschetta 6**
- 30g de guacamole
- 30g de salmão fumado
- 5 alcaparras
- 1 fatia de pão a gosto

9 Depois, barre o pão com queijo creme e por cima coloque a rúcula misturada com os cogumelos.

10 **Bruschetta 5:** Depois de torrar a fatia do pão, esfregue com o dente de alho.

11 Coloque as azeitonas fatiadas e o queijo de cabra, terminando com o cebolinho picado e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

12 **Bruschetta 6:** Coloque o guacamole por cima do pão, e por cima deste o salmão fumado, juntamente com as alcaparras.

13 Regue tudo com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Original
Piri-Piri com Azeite

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide