



Mix de bruschettas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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 manjeriçã
- 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 parís
- 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 manjeriçã 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

🍴 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

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide