



# 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 Extra  
Virgem Reserva



**Bruschetta 1** - Pimenta À  
Base de Azeite Gallo  
Original



**Bruschetta 5** - 20g Gallo  
Azeitonas Verdes Fatiadas

- **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 manjerição
- 1 fatia de pão a gosto
- **Bruschetta 3**
- 50g de purê 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**
- 40g de queijo de cabra laminado
- 1 dente de alho

## 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 azeite e tempere com sal e pimenta, servindo depois sobre a fatia de pão torrado.

3

Termine com umas gotas de Pimenta Gallo.

4

**Bruschetta 2:** Coloque o presunto por cima do pão, e sobre este o melão, cortado em pedaços pequenos.

5

Junte o manjerição e regue com um fio de azeite.

6

**Bruschetta 3:** Comece por triturar o grão com azeite, 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 azeite.

- QB cebolinho picado
- 1 fatia de pão a gosto
- **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 azeite.

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 azeite.

#### Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite de Oliva Extra Virgem



*Pimenta À Base de Azeite*  
*Gallo Original*  
Pimenta À Base de Azeite



*Azeitonas Verdes Fatiadas*  
Sem Conservantes

#### Veja também

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Fácil

#### Bowl de espinafres e couves de bruxelas

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Fácil

#### Beringela grelhada com queijo feta e ervas

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Médio

#### Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🍴 Fácil

#### Strudel de legumes de inverno

 Vegetariano  Médio  Médio

## Tomate assado com beringela e burrata

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide