



Salada de melão com burrata e presunto



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

A sós



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Reserva

- 1 melão Cantalupo (cor de laranja)
- 1 melão
- 2 unidades de burrata
- 200g de presunto de parma
- Q.b. de folhas de manjeriço
- Q.b. de folhas de hortelã
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparo

1

Abra os melões ao meio, retire as sementes e, com um instrumento próprio, faça bolinhas. Reserve.

2

Escorra as burratas e coloque meia burrata em cada copo. Misture.

3

Por cima da burrata, coloque bolinhas de melão cantalupo e normal, alternadas com pedaços de presunto e folhas de manjeriço e hortelã. Repita este processo com os restantes copos.

4

Finalize com o azeite, pimenta e flor de sal. Leve ao frio até servir.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide