



# Tostas de queijo e pistácio



*Categoria*

Receitas de Natal com Azeite  
Novo



*Tempo de preparo*

Médio



*Dificuldade*

Fácil



*Custo*

Económico



*Com quem?*

Com a família



*Nº de pessoas*

4 pessoas

## Ingredientes

 25ml de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 200gr de queijo creme para barrar
- 1 chávena de chá de miolo de pistácio picado
- 8 fatias de pão de centeio

## Modo de preparação

1

Comece por moldar o queijo creme com o formato desejado - neste caso, pequenas árvores de natal - e coloque no frio.

2

Torre o pão, no forno ou na torradeira.

3

Quando o queijo estiver rijo, pincele com Gallo Azeite Novo e, de seguida, pane-o no miolo de pistácio picado.

4

Sirva o queijo sobre a tosta, vertendo sobre ela um fio de Gallo Azeite Novo.

## Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite Virgem Extra Premium

## Veja também

*Camembert no forno com frutos vermelhos*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Crostini de pêra com Roquefort*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Cogumelos Portobello recheados*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Médio

*Tacos de camarão*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Médio

*Arancini*

---



Mais receitas em

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

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide