



# Crostini de pêra com Roquefort



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo vinagre de  
Vinho do Porto

- 2 pêras
- 1 pão galego, ou outro
- 100g de queijo Roquefort
- Q.b. de tomilho

## Modo de preparação

1

Comece por cortar o pão em fatias na diagonal, e por cortar a pêra em fatias.

2

Regue com um pouco de azeite, coloque por cima as fatias de pêra, o queijo roquefort desfeito e folhas de tomilho.

3

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 10 minutos.

4

Regue os crostinis com vinagre de vinho do Porto a gosto, e sirva de imediato.

## Produtos utilizados



Vinho do Porto

Vinagre

## Veja também

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide