



Quadrados folhados de cebola e queijo



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Vinagre Vinho
D.O. Madeira

- 1 embalagem de massa folhada aos quadrados
- 200g de queijo para raclette
- 4 cebolas
- Q.b. de rúcula
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Comece por cortar tiras finas de massa folhada, e coloque-as sobre as bordas dos quadrados.

2

Coloque no centro dos quadrados a cebola cortada em meias-luas grossas, e espalhe o queijo.

3

Polvilhe com tomilho e leve ao forno pré-aquecido a 190°C.

4

Retire do forno e regue com Gallo Vinagre Vinho da Madeira.

5

Sirva com rúcula.

Produtos utilizados



Vinho D.O. Madeira

Vinagre

Veja também

 Brunch  Rápido  Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide