



Tostas de queijo e pistache



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



25ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 200g de creme de queijo
- 1 chavena de chá de miolo de pistache picado
- 8 fatias de pão de centeio

Modo de preparo

1

Comece por moldar o creme de queijo 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 com uma consistência dura, pincele com Gallo Azeite Novo e, de seguida, empane-o no miolo de pistache picado.

4

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



Dicas do Chef

Pode servir as tostas ainda quentes, para que o queijo derreta ligeiramente.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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