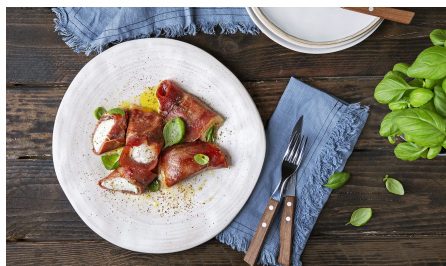




Mussarela envolta em presunto



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



2 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Reserva

- 2 mussarelas
- 8 fatias de presunto curado/defumado
- Q.b. de manjerição
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1

Corte as mussarelas ao meio, tempere com flor de sal e pimenta.

2

Coloque por cima de cada mussarela folhas de manjerição e enrole cada metade em duas fatias de presunto.

3

Aqueça uma colher de sopa de azeite numa frigideira antiaderente.

4

Cozinhe os embrulhos na frigideira durante 2 minutos, cada lado.

5

Sirva com azeite e folhas de manjerição.

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