



## Brie na frigideira com bacon e ervas



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 Virgem Extra  
Reserva

- 1 brie
- 1 chalota picada
- 100g de bacons aos fios
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de gressinos

### Modo de preparação

1

Aqueça uma colher de sopa de azeite numa frigideira em ferro que possa ir ao forno.

2

Junte a chalota picada, as folhas de tomilho e o bacon. Deixe cozinhar em lume brando por 3 minutos.

3

Adicione o queijo em fatias, envolva e tempere com pimenta e alecrim.

4

Leve ao forno a 200°C até o queijo estar derretido.

5

Retire do forno, regue com azeite e sirva com gressinos.

### Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 📊 Fácil

*Espetadas de melão, mozzarella, tomate e presunto com manjeriço*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Demorado 📊 Médio

*Carpaccio de polvo e salada com agriões e pimentos*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 📊 Médio

*Mozzarella envolta em presunto*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 📊 Médio

*Lulas grelhadas com pesto de coentros*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 📊 Médio

*Cestos de polvo à Galega*

---



Mais receitas em

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

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide