

Bolinhas de queijo com salada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Económico	Com a família	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- Q.b. de Gallo Vinagre Vinho do Porto
- 375g de queijo creme
- 150g de queijo de cabra
- 75g de queijo mozzarella
- Q.b. de ervas a gosto picadas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- **Cobertura**
- Q.b. de sementes de sésamo
- Q.b. de cebola crocante picada
- Q.b. de nozes picadas
- Q.b. de cebolinho picado
- Q.b. de arandos picados
- **Salada**
- 2 embalagens de mix de alfaces
- 2 romãs

Modo de preparação

1. Numa taça misture os queijos, tempere com sal, pimenta, as ervas picadas e um fio de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva.
2. Faça bolinhas e de seguida passe pelas diferentes coberturas.
3. Sirva as bolinhas numa taça com salada, bagos de romã e tempere a gosto com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e Gallo Vinagre de Origem Selecionada de vinho do Porto

Dicas do Chef

O produto Gallo que o Chef sugere para esta receita pode ser substituído por outras variedades. Experimente e compartilhe suas combinações incríveis!

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vinho do Porto

Vinagre

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Azevias

Carne Demorado Médio

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Sonhos de abóbora

Carne Demorado Fácil

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Fatias douradas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide