



Bolinhas de queijo com frutas secas e salada



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Seleccionar



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva



A gosto: Gallo Vinagre de Balsâmico de Modena

- 375g de cream cheese
- 150g de queijo de cabra
- 75g de queijo mozzarella picado
- Ervas picadas, da sua escolha, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto
- Cobertura
- Sementes de gergelim, a gosto
- Cebola crocante picada, a gosto
- Nozes picadas, a gosto
- Cebolinha picada, a gosto
- Cranberry picado, a gosto
- Salada
- 2 maços de alface
- 2 romãs

Modo de preparo

1

Em uma travessa, misture todos os queijos, tempere com sal, pimenta, ervas picadas e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

2

Faça bolinhas com a mistura dos queijos e, em seguida, passe-as pelas diferentes coberturas.

3

Sirva as bolinhas com a salada e a romã. Tempere a gosto com sal, pimenta, Gallo Extra Virgem Reserva e Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.



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



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

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