

Bolinhas de queijo com frutas secas e salada

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Seleccionar	Com a família	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 mossarela 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