



Carpaccio de beterraba com maçã e queijo de cabra



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo
2021-2022

- 3 beterrabas cozidas
- 50g de rúcula
- 1 maçã
- 1 colher de sopa de mel
- 200g de queijo de cabra
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de cebolinho picado
- Q.b. de pão de centeio torrado

Modo de preparação

1

Corte a beterraba em fatias muito finas e coloque em pratos em forma de rosácea.

2

Tempere com flor de sal e pimenta.

3

Coloque no centro a rúcula.

4

Pique a maçã em cubos pequenos e coloque por cima.

5

Coloque o queijo de cabra em fatias num tabuleiro de forno.

6

Leve por 5 minutos ao forno pré-aquecido a 200°C.

7

Disponha o queijo por cima e polvilhe com o cebolinho picado.

8

Finalize com um fio de mel e o Azeite Novo Gallo.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

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

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide