



# Bruschettas de queijo brie com rosbife



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos




Nº de pessoas

2 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Novo 2021-2022

 Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 300g de vazia
- Q.b. de pimenta
- 0,5 colher de sobremesa de alho em pó
- 0,5 colher de sopa de alecrim
- 4 fatias de pão
- 0,5 brie
- 25g de rúcula
- Q.b. de tomilho

## Modo de preparação

1

Tempere a vazia com sal, pimenta, alho em pó e alecrim. Regue com azeite e esfregue bem de forma a que os aromas entrem na carne. Deixe marinar de preferência de um dia para o outro.

2

Aqueça azeite num frigideira e sele a carne de todos os lados. Coloque num recipiente e leve ao forno por cerca de 40 min.

3

Corte o rosbife em fatias finas e reserve.

4

Torre ligeiramente as fatias de pão, coloque por cima o queijo brie em fatias e leve ao forno a 100°C de forma a que o queijo derreta ligeiramente.

5

Coloque por cima fatias de carne, folhas de rúcula e um fio de Vinagre Gallo Balsâmico e de Azeite Gallo Novo . Termine com umas folhas de tomilho e pimenta.

## Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre

*Veja também*

---

*Entradas e Petiscos* ⌚ *Rápido* ●●● *Fácil*

*Salada de burrata com manga, amêndoa torrada, uvas passas*

---

*Entradas e Petiscos* ⌚ *Rápido* ●●● *Fácil*

*Tiborna*

---

*Entradas e Petiscos* ⌚ *Médio* ●●● *Fácil*

*Carpaccio de beterraba com maçã e queijo de cabra*

---

*Entradas e Petiscos* ⌚ *Rápido* ●●● *Fácil*

*Azeitonas marinadas com lima e queijo feta*

---

*Entradas e Petiscos* ⌚ *Rápido* ●●● *Médio*

*Picadinho de porco com queijo creme e fatias de courgette*

---



*Mais receitas em*

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide