



# Bruschettas de queijo brie com rosbife



Categoria

Receitas de Ano Novo



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  
Gourmet

- 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 numa 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 Gourmet 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

Gourmet

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide