



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



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 300g de rosbife
- Pimenta do reino moída, a gosto
- 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
- Tomilho, a gosto

Modo de preparo

1

Tempere o rosbife com sal, pimenta, alho em pó e alecrim. Regue com Azeite Gallo Extra Virgem Clássico e esfregue bem de forma a que os aromas entrem na carne. Deixe marinar de preferência de um dia para o outro.

2

Aqueça o azeite em uma frigideira e sele a carne de todos os lados. Coloque em um recipiente e leve ao forno pré aquecido a 220 °C 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 Azeite Gallo Extra Virgem Clássico. Termine com umas folhas de tomilho e pimenta.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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