



Vol au vent de ricotta com tomate cereja



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b de Creme com Vinagre
Balsâmico Modena

- 0,4 embalagem de ricotta
- 40g de queijo crème
- Q.b de sal
- Q.b de pimenta
- 2 tomates cereja
- Q.b de manjeriço
- 8 vol-au-vents

1

Numa taça misture o ricotta com o queijo creme.

2

Tempere com sal, pimenta e reserve.

3

Corte o tomate em quartos.

4

Recheie os vol-au-vents com o creme de ricotta, decore com o tomate, manjeriço e finalize com o Creme com Vinagre Balsâmico de Modena Gallo e pimenta.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre
Balsâmico Modena

Condimentos

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos 🕒 Rápido 🌟 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos 🕒 Médio 🌟 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🍴 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide