



Tártaro de Melão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Balsâmico Branco

- Melão verde picado 300g
- Melão Waikiki picado 300g
- Pepino picado sem casca 1
- Presunto de parma 300g
- Pimenta
-
- Molho
- Azeite 50ml
- Vinagre balsâmico branco q.b.
- Mostarda de dijon 1 c. sobremesa
- Hortelã picada q.b.
- Pistácios picados 2 c. sopa
- Mel 1 c. sopa

Modo de preparação

1

Misture numa taça o melão e o pepino picados.

2

Pique metade do presunto e adicione à taça com melão. Reserve.

3

Numa taça misture todos os ingredientes do molho e em seguida verta para dentro da taça do melão. Misture.

4

Coloque esta mistura dentro de um aro, coloque por cima o restante presunto e finalize com um toque de vinagre balsâmico branco e pimenta acabada de moer.

Produtos utilizados



Balsâmico Branco

Vinagre Balsâmico

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Lasanha de Verão

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Tártaro de legumes com cavala

🍴 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

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🍴 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide