

Entrada Appetizer

Ingredientes para 4 pessoas

Ingredients 4 pax

Queijo Fresco de Cabra BeiraLacte
Azeitona preta – 1 frasco
Pimentos morrones – 1 de pimenta
4 dente de alho
Azeite – q.b
Vinagre balsâmico – q.b
Alecrim – q.b

Cheese Fresco de Cabra BeiraLacte
Black olives 1 jar
Red bell peppers 1 pepper
4 cloves of garlic
Olive oil to taste
Rosemary to taste
Fresh cheese

Preparação

Colocar as azeitonas escorridas dentro de uma taça.
Picar o pimento morrones, o alho e o alecrim.
Adicionar os ingredientes com as azeitonas e envolver tudo.
Cortar o queijo fresco em cubos e colocar por cima.

Preparation

Place the drained olives in a bowl.
Chop the red bell peppers, the garlic and the rosemary.
Add all the ingredients to the olives and mix everything.
Cut the fresh cheese into pieces and place on top.

Acompanhar com / Should follow with:

Tinto **doispontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C,
Castas Touriga Nacional, Aragonêz, Jaen e Alfrocheiro

