

ESPETO DE QUEIJO



Revista
Jun. | Jul. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 10 minutos

INGREDIENTES

Queijo de consistência dura: Edam, Gruyere, Emmental, etc. • Nozes • 1 pêra, descascada • Pão e manteiga • 1 espeto

PREPARAÇÃO

Corte o queijo em pequenos cubos e coloque-os sobre um espeto (curvo) • Sirva com uvas, pão nozes e pêra • Para acompanhar esta tábua de queijos opte por um Quinta de Cabriz Encruzado 2004, também ideal para acompanhar pratos de carne