

Canapés



BOLAS DE CAJÚ E GORGONZOLA GORGONZOLA - CASHEW BALLS

Fotos | Photos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 25 BOLAS

INGREDIENTES

250g de queijo gorgonzola • 100g de castanhas de cajú sem sal • Palitos de cocktail

PREPARAÇÃO

Retire o queijo gorgonzola do frigorífico e quando este atingir a temperatura ambiente, use as mãos para o enrolar em pequenas bolas de 10 gramas • Coloque as castanhas de cajú num liquidificador e misture até atingirem uma consistência de migalhas • Passe as bolas de queijo pelo cajú e espete um palito de cocktail

MAKES 25 BALLS

INGREDIENTS

250g gorgonzola cheese • 100g unsalted cashew nuts • Cocktail sticks

METHOD

Remove the gorgonzola cheese from the fridge and when it reaches room temperature use your hands to roll it into small 10-gram balls • Place the cashew nuts in a blender and blend until they reach breadcrumb consistency • Roll the cheese balls through nuts and spear with a cocktail stick