

# Espetada de Melancia, Mozzarella e Azeitonas

Entrada —   10 min  6 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/espitada-de-melancia-mozzarella-e-azeitonas](https://chef.continente.pt/receitas/espitada-de-melancia-mozzarella-e-azeitonas)



## Ingredientes

500 g de melancia sem casca e sementes  
150 g de queijo mozzarella snack  
100 g de azeitonas verdes descaroadas  
Flor de sal e pimenta moída q.b.  
Azeite q.b.  
20 espetos de madeira

## Confeção

1. Com a ajuda de uma colher Paris (colher própria para fazer pequenas bolas) faça umas bolas de melancia e reserve.
2. Escorra o queijo mozzarella e as azeitonas das suas águas. Disponha os ingredientes em taças separadas.
3. Coloque no espeto primeiro a azeitona, seguida do mozzarella e por fim a melancia. Repita este passo para os seguintes espetos. Coloque numa travessa, regue com azeite e tempere com sal e pimenta.