

Caprese no palito

Olá, hoje vamos dar uma ideia de um aperitivo bem charmoso para receber seus convidados. Uma saladinha Caprese no Palito. É light e super saboroso!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- muçarela de búfala bolinha (usei da marca Balkis- pinguinho de de leite);
- tomatinhos cerejas;
- manjeriço;
- azeite.

Modo de fazer:

Coloque no palito meio tomate cereja, uma muçarela, e uma folha de manjeriço. Para acompanhar faça um molhinho com azeite e folhas de manjeriço (batendo no liquidificador ou amassando no pilão). Molhe a muçarela neste molho ou sirva a parte. Tá pronta sua Caprese no palito.



Clique para ampliar

Esses palitinhos são feitos de bambu e são encontrados em lojas de produtos orientais.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Bruschetta Caprese](#)



Hoje vamos fazer uma receita simples e gostosa. É uma ótima opção de entrada, ou para um lanche leve!

Ingredientes:

- 1 pão italiano
- 2 tomates cortadinhos sem semente
- azeite
- sal e pimenta do reino a gosto
- manjericão
- 1 *mozzarella* de búfala (tipo bola).



* O segredo desta receita é uma boa *mozzarella*! Usamos desta marca pois é muito macia e saborosa!

Modo de fazer:

Corte os pão em fatias (largura de um dedo), e regue com azeite e coloque para dourar na frigideira. Pegue os tomates picados, e tempere com sal, pimenta, manjericão e azeite. Quando os pães estiverem aquecidos, monte a bruschetta com uma fatia da *mozzarella*, uma colher de tomate picado e enfeite com uma folhinha de manjericão!

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$