

Salada de Burrata

Olá,

Fizemos uma entrada inspirada em uma que comemos em Venice beach! Ficou além de linda, deliciosa!!!

Vale a pena fazer!

Serve 4 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 burrata (usei da marca Balkis);
- 1 pacote de rúcula selvagem (mini-rúcula);
- 100 gr. de presunto de parma;
- 2 pêssegos frescos fatiados;
- Balsâmico glacê para decorar;
- manteiga, sal, azeite e pimenta;
- Fatias de pão italiano para acompanhar.

Modo de fazer: Dourar os pêssegos na manteiga e reserve.

Tempere a rúcula com sal, pimenta e azeite e misture com o pêssigo grelhado. Faça uma cama com esta salada, coloque a burrata por cima, e ao lado as fatias de presunto de parma. Decore com o balsâmico glace. Sirva com fatias de pão italiano tostados com azeite. Está pronto! Fácil e rápido!



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Caponata de Berinjela



clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma entradinha bem saudável e saborosa hoje!
Demorada mais simples Caponata de berinjela!

Ingredientes:

- 2 beringelas cortadas em cubos
- 2 cebolas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 2 tomates
- 5 dentes de alho
- 50 gr de azeitonas sem caroço
- 50 gr de passas brancas
- Pimenta do reino a gosto
- Orégano
- 150 ml de azeite de oliva
- Sal



clique para ampliar

Modo de fazer:

Pique e misture todos os ingredientes e coloque em um recipiente. Depois coloque em uma forma para ir ao forno e cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180 graus por 1:30, mexendo a cada meia hora. Se necessário, acrescentar mais azeite de oliva.

Depois de frio coloque em um recipiente de vidro e leve a geladeira.



clique para ampliar



clique para ampliar

Sirva com torradas ou em barquetes.

TEMPO: 2 horas

DIFIVULDADE: fácil

CUSTO: \$