

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: \$\$

Decoração de Páscoa

Olá, hoje o post é um pouco diferente!

Vamos mostrar a decoração da mesa de páscoa que fizemos para um jantar em família. Muitos coelhos, ovinhos e chocolates para uma mesa descontraída em clima de Páscoa!





Espero que gostem das idéias!

FELIZ PÁSCOA PARA TODOS!