

# 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 glaze. 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: \$\$

---

# Camembert empanado com mel trufado

Olá,

Hoje vamos dar uma receita de uma entradinha maravilhosa! É fácil, deliciosa e vai impressionar seus convidados!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 queijo Camembert (pode ser brie);
- 1 ovo;
- farinha de rosca;
- azeite;
- Mel (eu usei o trufado);



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Deixei o queijo bem gelado (pode colocar no freezer por 1 hora). Bata o ovo passe o queijo e em seguida passe na farinha de rosca, e repita o processo (mais uma vez no ovo de na farinha de rosca); Frite em azeite quente por imersão. Vire com ajuda de uma escumadeira até ficar dourado. Retire e coloque para escorrer em papel toalha; Coloque o mel por cima e sirva em seguida!



[Clique para ampliar](#)

O resultado: Ele fica completamente cremoso e perfeito para comer com torradinhas!



Mel Trufado!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$