

Salada de rúcula, mini tomate e mussarela de búfala



clique para ampliar

Salada simples e deliciosa para servir de entrada ou acompanhamento...

Ingredientes:

- 100 gramas de rúcula
- 50 gramas de tomate cereja
- mussarela de búfala (coloquei um pacote)
- amêndoas em lascas douradas com um pouquinho de manteiga na frigideira
- flores comestíveis

Para o molho:

- 2 colheres (sopa) de aceto balsâmico
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Misture os ingredientes do molho com foie até ficar homogêneo.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Folhado de queijo de cabra com salada verde e molho trufado

Olá,

Hoje a receita é super especial! Uma entrada sofisticada e linda! Uma salada com um folhado de queijo de cabra com um molho delicioso!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

1. Salada:

Folhas verdes (alface, mini rucula, rucula selvagem, mini agrião, entre outras)

Flores comestíveis

2. Molho pra salada:

2 medidas de azeite trufado

1 medida de balsâmico

1 medida de mel

1/2 medida de mostarda

Pro folheado:

Massa folheada pronta congelada

Creme de leite

Queijo de cabra

Gema de ovo

Modo de fazer:

1. Seguir a forma de preparo da massa folheada, molhar a parte interna da massa com creme de leite, rechear com queijo de cabra ralado e colocar mais um pouquinho de creme de leite. Fechar a massa e pincelar a gema de ovo, colocar no forno e seguir as orientações da embalagem.

2. Misture as folhas com o molho para salada.

3. Coloque o folheado ainda quente sobre a cama de folhas verdes com o molho e dê o toque final com o glaze de balsâmico trufado. Decore com as flores comestíveis.



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$