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 agriao, entre outras)
Flores comestiveis

2. Molho pra salada:

2 medidas de azeite trufado
1 medida de balsâmico
1 medida de mel
1/2 medida d 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 de o toque final com o glace de balsâmico trufado. Decore com as flores comestíveis.

clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio
CUSTO: $$