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 pêssego 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: $$

Risoto de parma, brie e aspargos

clique para ampliar

Olá, depois do nosso passo a passo ficou fácil né! Vou fazer hoje para 4 pessoas um dos meus preferidos. Brie, parma e aspargos!

Ingredientes:

– todos os do post do risoto

– um bandeja de parma (cerca de 100 gramas);

– 8 aspargos frescos;

– 200 gramas de brie picado.

clique para amploar

Modo de fazer:

Faça a receita do risoto do passo a passo. No meio de cozimento vai os aspargos cortadinhos e no final do cozimento misture o brie e o parma.

Aspargos:

Corte os aspargos. Corte os 5 primeiros centímetros dos aspargos (parte da flor) para decorar o prato. Coloque em uma frigideira com um fio de azeite, sal e pimenta. O resto do aspargos corte em cubinhos e coloque no arroz do risoto no meio da cocção.

Parma:

Separe umas 4 fatias de para para fazer o crocante de decoração. Coloque folhas de papel entre as fatias de parma e coloque no microondas. Deixe 30 segundos, depois mais 30 e veja se já está crocante, sem queimar. Geralmente uso 3 tempos de 30 segundos.

clique para ampliar

O ponto certo é bem crocante, pra gente poder quebrar com a mão e servir por cima do risoto.

clique para ampliar

O restante do parma vamos desfiar com as mãos e colocar próximo de servir, para não cozinhar.

Brie: So cortar em cubinhos e misturar no final do cozimento.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$