

SALADA CAPRESE AO PESTO



SALADA

Ingredientes

- 1 kg de mussarela de búfala;
- 5 tomates;
- 6 folhas de manjeriço lavadas;
- Azeite a gosto;
- Sal a gosto.

Modo de preparo

Numa tábua, corte a mussarela em fatias de 0,5 cm. Transfira para uma tigela, tempere com sal e regue com um fio de azeite. Com uma colher, misture as rodela delicadamente. Reserve.

Corte também os tomates em fatias de 0,5 cm. Transfira para um escurridor de macarrão e tempere com uma pitada de sal. Com as mãos, misture os ingredientes e deixe escorrendo enquanto prepara o molho pesto.

MOLHO AO PESTO

Ingredientes

- 2 Xícaras (chá) de folhas de manjeriço fresco;
- Folhas de manjeriço para decorar;
- 2 Dentes de alho;
- 3 Colheres (sopa) de nozes sem casca picadas;
- ½ Xícara (chá) de queijo parmesão ralado;
- ½ Xícara (chá) de azeite;
- Pimenta-do-reino a gosto.



Modo de preparo

Para medir a quantidade das folhas de manjericão, aperte-as bem na xícara. Lave as folhas de manjericão e descasque os dentes de alho. Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos ou no liquidificador e bata até obter uma pasta homogênea. Se preferir, triture os ingredientes no pilão. Comece batendo o alho com as nozes, acrescente o manjericão, em seguida, o queijo e, por último, o azeite. Tempere com um pouco de pimenta-do-reino e conserve num vidro esterilizado.

Na hora de servir, faça uma torre, alternado as fatias de tomate com as fatias do queijo em cada prato. Entre as fatias, espalhe um pouquinho de molho pesto. Decore com as folhas de manjericão e sirva a seguir. Se preferir, arrume as fatias numa travessa, formando uma escama. Decore com as folhas de manjericão e sirva o molho à parte.

Nos dê sua opinião sobre essa receita, escreva para nós!