



SALADA ITALIANA TRICOLOR

chef Cristiane Lacerda

INGREDIENTES

CREME DE TOMATE:

250 g tomate seco
200 ml de azeite
01 colher de sobremesa de açúcar
Sal a gosto
50 ml de vinagre
250 g de ricota triturada

PESTO:

01 maço de manjericão
01 dente de alho
10g de nozes
10g de queijo parmesão
Azeite a gosto

Modo de Preparo:

1º Creme

Bata no liquidificador o tomate seco com vinagre, açúcar e azeite até virar um creme. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

2ª Camada

Triture a ricota

3ª Camada (Pesto)

Bata no liquidificador o manjericão com alho, nozes, parmesão e azeite até obter um "molho fino".

Tempere com sal.

Montagem:

Creme de Tomate,

Ricota,

Molho Pesto,

Decore com Grissinis

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br



SALADA ITALIANA TRICOLOR

chef Cristiane Lacerda

INGREDIENTES

CREME DE TOMATE:

250 g tomate seco
200 ml de azeite
01 colher de sobremesa de açúcar
Sal a gosto
50 ml de vinagre
250 g de ricota triturada

PESTO:

01 maço de manjericão
01 dente de alho
10g de nozes
10g de queijo parmesão
Azeite a gosto

Modo de Preparo:

1º Creme

Bata no liquidificador o tomate seco com vinagre, açúcar e azeite até virar um creme. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

2ª Camada

Triture a ricota

3ª Camada (Pesto)

Bata no liquidificador o manjericão com alho, nozes, parmesão e azeite até obter um "molho fino".

Tempere com sal.

Montagem:

Creme de Tomate,

Ricota,

Molho Pesto,

Decore com Grissinis

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br