Lasanha de Verão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	''	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- Lasanha fresca 1 emb.
- Tomate cereja de rama 150g
- Tomate kumkat cereja 150g
- Cebola roxa picada 2 c. Sopa
- Burratas 2
- Pesto 100g
- Manjericão q.b.

Modo de preparação

1. Corte a massa de lasanha ao meio de forma a obter rectângulos mais pequenos. Aqueça água num tacho e cozinhe as folhas de lasanha durante 1 minuto de forma a amolecerem.
2. Numa taça misture o tomate em metades com a cebola picada, sal, pimenta e o vinagre balsâmico. Deixe marinar por 5 minutos.
3. Escorra as burratas, coloque numa taça e desfaça-as com a ajuda de um garfo.
4. Para servir comece por colocar uma folha de lasanha no fundo de um prato, coloque por cima um pouco de burrata, um pouco da mistura de tomate, pesto e folhas de manjericão.
5. Repita outra camada. Finalize com pimenta e mais um pouco de vinagre balsâmico.

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de legumes com cavala

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Melão

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide