

# MANTA DE MUÇARELA DE BÚFALA RECHEADA

## INGREDIENTES

1 manta de muçarela de bufala

2 maços de rúculas

azeite

sal

maionese

1 pedaco de bacon (opcional)

pate ou presunto fatiado

200 g de tomate seco.

## MODO DE PREPARO

Parta o bacon em cubinhos e frite até ficar bem crocante.

Pique bem a rúcula.

Abra a manta sem retirá-la do plástico (o plástico ajuda a enrolar a manta).

Passa o patê de presunto sobre a manta.

Se for em fatias o presunto, distribua as fatias até tampar toda a manta.

Sobre o presunto coloque a rúcula picadinha e regue com azeite a gosto e sal a gosto.

Coloque o bacon picadinho sobre a rúcula.

Coloque o tomate seco em cima de tudo.

Enrole com cuidado com auxílio do plástico.

Retire o plástico.

Regue a manta com um fio do óleo do tomate seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16985-manta-de-mucarela-de-bufala-recheada.html>