

CANAPÉS WICKBOLD PARA A CEIA DE NATAL E ANO NOVO

INGREDIENTES

4 fatias do pão grão sabor chia e macadâmia

4 colheres (sopa) de vinagre balsâmico

2 colheres (sopa) de pistache picado

1 xícara (chá) de ricota amassada

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de cebolinha picada

1 colher (sobremesa) de tomilho picado

1 xícara (chá) de abacaxi picado em cubos

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Corte cada fatia de pão em quatro quadrados.

Em um recipiente, misture a ricota, o azeite, as ervas, o sal e a pimenta.

Distribua a mistura de ricota sobre cada um dos pedaços de pão.

Sobre a camada de ricota, coloque alguns cubos de abacaxi e salpique as lascas de pistache.

Em uma panela, coloque o vinagre e leve ao fogo.

Deixe reduzir alguns minutos até que a consistência esteja espessa.

Regue cada canapé com a redução de vinagre e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25929-canapes-wickbold-para-a-ceia-de-natal-e-ano-novo.html>