

CARPACCIO DE PERA COM MEL E ERVAS

INGREDIENTES

- 1 pera grande macia/ madura
- 1 colher de sopa de mel puro
- 1 pitada de sementes de erva doce
- 1 pitada de folhas de menta/ hortelã

MODO DE PREPARO

Descasque a pera e corte-a em fatias fininhas com um descascador de legumes. A fruta não pode estar muito madura.

Disponha as lâminas da fruta num copinho de sobremesa.

Despeje o mel sobre a pera generosamente.

Salpique sobre o mel uma pitada de sementes de erva-doce e uma pitada de folhas secas de menta (daquelas para chá) ou 1 folhinha de hortelã fresca picadinha.

O tipo ideal de pera é a pêra d'agua, pois é mais suculenta. No recipiente, a fruta soltará seu suco e se misturará ao mel e às ervas formando uma deliciosa calda fresca e aromática, perfeita para uma sobremesa leve ou um delicioso lanche entre as refeições.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31072-carpaccio-de-pera-com-mel-e-ervas.html>