

JARDIM DAS JOANINHAS

INGREDIENTES

5 fatias de pão de forma (tradicional ou integral)

2 colheres de sopa de catchup

3 colheres de sopa de maionese

1 tomate médio sem pele e sem semente

1 cebola pequena

5 tomates cereja

5 azeitonas pretas

1 nabo

1 fatia de manga

Sal a gosto

Cheiro verde a gosto

Sementes de gergelim pretas e brancas

MODO DE PREPARO

Cada fatia de pão deve ser dividida em quatro quadrados ou círculos, com o auxílio de pequenas formas de inox.

Para rechear, utilize uma camada fina de patê de tomate, que deve ser feito da seguinte maneira: corte o tomate, a cebola e o cheiro verde em pedaços bem pequenos, junte com a maionese e o catchup em um recipiente e, por último, coloque um pouco de água.

Misture até ficar homogêneo.

A receita rende 10 mini sanduíches.

Decoração: Para fazer o corpo da “joaninha”, parta o tomate cereja ao meio e em cada metade faça outro corte em V.

A ponta da azeitona preta (um pedaço bem pequeno) será a cabeça.

Já as pintinhas são feitas com sementes de gergelim pretas e os olhos com as sementes brancas.

Salsinha e cebolinha compõem o jardim. As pétalas das flores ganham forma com o nabo cortado em fatias finas.

No miolo, utilize uma fatia de manga bem fina, cortada em círculo. Essa é uma sugestão, mas os ingredientes podem variar de acordo com a imaginação de cada um!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41165-jardim-das-joaninhas.html>