

# 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>