

SALADA CAPRESE QUENTE

INGREDIENTES

5 tomates maduros, porém firmes

150 gramas de muçarela de búfala

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

Alho e cebola desidratados - 1 pacote de 50 gramas

azeite a gosto

folhas de manjeriço

MODO DE PREPARO

Corte os tomates em fatias grossas (cerca de 2 dedos).

Reserve-os.

Misture num prato, o sal, a pimenta do reino e o alho e a cebola desidratada, na quantidade suficiente para temperar os tomates fatiados. O tempero é feito de acordo com o seu paladar para o sal e a pimenta-do-reino.

Passar as fatias de tomates nesse tempero e coloque numa forma refratária.

Regar com azeite.

Levar ao forno por uns 20 minutos a 180°C.

Retirar do forno e colocar em cima de cada fatia de tomate uma fatia de muçarela.

Levar ao forno por mais 10 minutos.

Tirar do forno, salpicar com folhas de manjeriço e regar fartamente com azeite. Servir quente de preferência.

Acompanhamento: torradas feitas com pão francês ou de pão de forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41845-salada-caprese-quente.html>