

# 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 manjericão

## 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.

Passe 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 manjericão 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>