

BISNAGUINHA CAPRESE DA ABIMA

INGREDIENTES

MUSSE CAPRESE:

Musse caprese: 200 gramas de queijo muçarela

100 gramas de requeijão firme

100 gramas de creme de leite UHT

1 colher das de sopa de azeitonas verdes sem caroço

1 colher das de sopa de manjericão fresco picado

1 colher das de sobremesa de gelatina incolor dissolvida em 30 ml de água conforme instruções do fabricante

Sal e pimenta a gosto

PESTO DE MANJERICÃO:

Pesto de manjericão: 30 gramas de folhas frescas de manjericão

2 dentes de alho

2 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado

2 colheres das de sopa de queijo pecorino ralado

100 ml de azeite extra virgem

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MUSSE CAPRESE:

Musse caprese: Bata todos os ingredientes no processador.

PESTO DE MANJERICÃO:

Pesto de manjericão: Bata os quatro primeiros ingredientes no processador, acrescente o azeite.

MONTAGEM:

Montagem: Corte as bisnaguinhas ao meio sem separar as metades, recheie com a musse e decore com o pesto, o tomatinho e a folha de manjericão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54374-bisnaguinha-caprese-da-abima.html>