

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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