



Buquê de verdes com caprese

Ingredientes:

200g de tomate cereja
150g de queijo de minas ou mozzarella de búfala ou tofu
ou queijo vegano
1/2 xícara de amêndoas em laminadas
Algumas folhas de manjeriço
1/3 de xícara de azeitonas pretas
1/3 de maço de alface roxa
1/2 de alface mimosa
1/3 de alface americana
2 colheres de azeite extra virgem
1 colher de limão siciliano
Pimenta do reino moída na hora ou pimenta biquinho- opcional
Cebolinhas inteiras



Modo de Preparo:

Lavar bem as verduras e coloque a alface roxa por baixo, um pedaço de alface americana por cima e da mimosa, enrole como se fosse um pequeno buquê e amarre com a cebolinha. Coloque o lado aberto para baixo.

Para o molho misture o limão espremido, as azeitonas picadas, o azeite e as folhas de manjeriço cortadas.

Corte o queijo em pequenas lâminas finas e os mini tomates ao meio.

Coloque o buquê no prato e decore o prato, colocando de forma alternada tomates e queijo. Salpicar com as amêndoas e colocar molho.



->Se optares pelo tofu ou queijo vegano