



Lasanha de Verão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

- Lasanha fresca 1 emb.
- Tomate cereja de rama 150g
- Tomate kumkat cereja 150g
- Cebola roxa picada 2 c. Sopa
- Burratas 2
- Pesto 100g
- Manjeriço q.b.

Modo de preparação

1

Corte a massa de lasanha ao meio de forma a obter rectângulos mais pequenos. Aqueça água num tacho e cozinhe as folhas de lasanha durante 1 minuto de forma a amolecerem.

2

Numa taça misture o tomate em metades com a cebola picada, sal, pimenta e o vinagre balsâmico. Deixe marinar por 5 minutos.

3

Escorra as burratas, coloque numa taça e desfaça-as com a ajuda de um garfo.

4

Para servir comece por colocar uma folha de lasanha no fundo de um prato, coloque por cima um pouco de burrata, um pouco da mistura de tomate, pesto e folhas de manjeriço.

5

Repita outra camada. Finalize com pimenta e mais um pouco de vinagre balsâmico.

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de legumes com cavala

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Melão

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide