

RECEITA



SALADA CAPRESE COM GRATINADOS E RÚCULA

INGREDIENTES (10 PESSOAS)

- 10 pedaços de gratinados Aviko com tomate e Mozzarella
- 150g de pesto
- 5 tomates fatiados
- 5 bolas de mozzarella (de 125g) fatiadas
- 190g de salada de folhas novas
- 7 colheres de sopa de azeite extra-virgem
- 3 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 3 mãos de manjeriço
- assadeira

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 220 °C. Coloque as batatas gratinadas em uma assadeira e as cubra com o pesto. Cubra-as com tomates e a mozzarella. Asse os gratinados em um forno pré-aquecido entre 20-25 minutos até eles ficarem dourados e prontos. Enquanto isso, tempere a salada de folhas com azeite, vinagre balsâmico e sal e pimenta a gosto. Distribua os gratinados em 10 pratos ou sirva em uma tigela e cubra com as folhas de manjeriço. Chuvisque sobre elas azeite e sirva com a salada.