

Ingredientes da salada

Bolinha pequena de mussarela de búfala - 10 (ou equivalente de ricota de búfala)

Caixinha de creme de leite - 1

Requeijão - 3/4 de copo

Tomate cereja pelado - 4 (ou tomates italianos)



Autora: Sandra Assumpção
13 de julho de 2015

Ingredientes do molho pesto

Alho - 2 dentes

Sal - 1 colher de chá

Manjericão fresco - 1 xícara de chá

Pinolis ou nozes sem casca - 3 colheres de chá

Parmesão ou pecorino ralado - 100 gramas

Azeite - 1/2 xícara de chá

Pimenta do reino - a gosto

Modo de preparo do molho pesto

1. Descasque os dentes de alho, passe pelo espremedor e coloque em uma tigela.

2. Adicione a colher de chá de sal e misture muito bem.

3. Triture os Pinolis ou as nozes (no processador, com um pilão ou com as mãos) e junte alho e sal.

4. Lave as folhas de manjericão, seque e pique em pedaços bem pequenos.

5. Coloque na tigela.

6. Acrescente o queijo e o azeite, e misture muito bem até obter uma pasta homogênea.

7. Tempere com pimenta do reino.

Ingredientes da farofa de panko

Linguiça calabresa picada em cubinhos - 100 gramas

Cebola pequena ralada - 1/2

Manteiga temperada com ervas - 3 colheres de sopa

Panko - 200 gramas

Sal e pimenta do reino - a gosto

Modo de preparo da farofa

1. Numa panela grande, derreta a manteiga.

2. Coloque a cebola e a linguiça para fritar na manteiga.

3. Quando a linguiça estiver crocante e a cebola dourada, você joga a farinha panko aos poucos e vai mexendo sempre. Ela tem de dourar mas sem queimar.

4. Depois é só temperar com pimenta do reino e acertar o sal.

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador as bolinhas de mussarela ou a ricota de búfala, mais a caixinha de creme de leite ou creme de leite fresco (se preferir), e o copo de requeijão.
2. Bata bastante e leve para gelar.
3. Pele os tomatinhos cereja ou corte os tomates em forma de meia lua.

Montagem

1. Num prato coloque primeiro o creme de mussarela.
2. Por cima, os tomates.
3. Depois enfeite com o pesto e a farofa de panko.