

Salada Caprese



Salada Caprese

Não é certo se a salada ao estilo de Capri tem sua origem nessa linda ilha italiana, mas ela ficou famosa quando foi servida lá mesmo ao Rei Farouk do Egito nos anos 50 e ele gostava de comer como recheio do sanduíche!

Existem muitas maneiras de apresentação dos ingredientes que são os tomates com mussarela de búfala e manjericão. Os tomates podem ser fatiados, picados ou inteiros como no caso dos “babys tomatinhos”, assim como a mussarela. Fica a seu critério e gosto. O fato é que essa salada é deliciosa e sempre acaba num minuto, não importa a quantidade que você faz, pois a combinação dos ingredientes é maravilhosa!

Ingredientes:

2 caixinhas de tomates cerejas lavados e cortados ao meio

200 g de mussarela de búfala pingo de leite cortadas ao meio
folhas de manjericão a gosto
azeitonas pretas a gosto (opcional)

Tempero:

sal e muito azeite extra virgem
pimenta do reino moída (opcional)

Modo de fazer:

Arrume tudo dentro de uma travessa bem bonita, tempere e delicie-se. Pegue um pedaço de pão italiano para raspar o caldinho do tempero no final...hummm!