

Espetos de Queijo Curado com Manjericão e Tomate



INGREDIENTES

150 grs de queijo de cabra curado aos cubos regulares

10 tomates cherry cortados aos quartos

Folhas de manjericão q.b.

Sementes de coentro q.b.

Casca de meia laranja

PREPARAÇÃO

Espetar as folhas de manjericão envolvendo os tomates cherry. Na extremidade do espeto colocar os cubos de queijo de forma a servir de base. Retirar toda a parte branca da casca de laranja a cortar em juliana (pequenas tirinhas). Aquecer numa frigideira as sementes de coentro até começar a libertar aroma. Esmagar as sementes de coentro num almofariz juntamente com as tirinhas de laranja. Polvilhar o prato com esta areia e servir.

Bom Apetite!