

APERITIVOS PARA CHAMPANHE



Revista
Ago. | Set. 10

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

2 pães de mistura pequenos • 1 baguete de trigo ou 5 cereais • 2 colheres de sopa de guacamole • 4 fatias de presunto • 1 queijo mozzarella de búfala • 1 pimento vermelho • 30 ml de azeite 0,4° • 1 dente de alho • 1 cebola pequena • 2 cogumelos Paris • 1 ramo de basílico • 1 ramo de salsa • 100 g de queijo mistura para gratinar • Sal a gosto • Pimenta preta de moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Abra os dois pães pequenos e regue com um fio de azeite • Corte também a baguete em 8 fatias obliquas • Refogue a cebola e 1 dente de alho picado numa colher de sopa de azeite, acrescentando os dois cogumelos picados e temperando no final com sal, pimenta e a salsa picada • Distribua pelas quatro metades de pão e cubra bem com este preparado, terminando com o queijo ralado e levando ao forno forte a cozer entre 10 e 12 minutos, até ganhar cor • Cubra 4 fatias de baguete ligeiramente torradas com o guacamole e termine com o presunto fino enrolado, no sentido do comprimento • Asse o pimento vermelho e, depois de limpo de pele e sementes, pique e tempere com alho picado, sal, pimenta e azeite • Cubra as restantes fatias de pão com este preparado e sobreponha fatias de queijo mozzarella de búfala finas, terminando com alguma pimenta preta de moinho e as folhas de basílico picadas • Coloque em prato de serviço e acompanhe com Bollinger Special Cuvée bem gelado