

SNACK DE PRESUNTO SERRANO E QUEIJO AZEITÃO



Revista
Dez. | Jan. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



20
min



Fácil

INGREDIENTES

- 1 baguete de 5 cereais Padaria Apolónia
- 70 g de presunto Serrano Espina
- 1 queijo Azeitão DOP (250 g)
- 1 ramo de ceboleta
- ¼ de salada Vitacress Italiana
- 20 ml de azeite 0.4º
- 1 tomate Kumato
- 1 dente de alho
- Pimenta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Corte a baguete obliquamente em 8 fatias, com aprox. 1 cm de espessura cada • Descasque o tomate e retire as sementes, cortando a carne em cubinhos • Torre ligeiramente o pão, passe um dente de alho partido na superfície e salpique com azeite • Polvilhe com metade dos cubinhos de tomate • Espalhe um pouco das verduras em cada fatia e sobreponha as fatias de presunto • Retire 8 colheres de queijo de Azeitão, que deve estar à temperatura ambiente, e coloque sobre as fatias • Tempere com pimenta preta do moinho e salpique o restante tomate e a ceboleta picada • Risque com o resto do azeite e use um palito em cada fatia para ajudar a fixar o recheio • Sirva imediatamente