

ESPETADAS DE OVINHOS COM PESTO DE MANJERICÃO E AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 ESPETADAS

24 ovos de codorniz
24 queijinhos mozzarella frescos mini
12 tomates rama mini
Espetos de madeira para mini espetadas
5 folhas de alface frisada cortadas em juliana
20 folhinhas de manjeriçao fresco
3 colheres de sopa de azeite
1 dente de alho
12 amêndoas sem pele
2 colheres de chá bem cheias de queijo parmesão ralado na hora
Sal q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por espetada: 0.58 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/espetadas-ovinhos-pesto-manjericao-amendoa-40227/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com água quente, coloque os ovo a cozer durante 3 minutos. Depois dos ovos cozidos, retire-os com uma escumadeira para dentro de uma tigela com água fria. Descasque os ovos.
2. Numa tigela, junte as folhinhas de manjeriçao, o alho cortado em pedaços, o queijo parmesão, as amêndoas, umas pedrinhas de sal e o azeite. Triture tudo com a varinha mágica até que fique uma pasta.
3. Faça as espetadas. Em cada pauzinho, coloque um ovo, um queijinho, um tomate, um queijinho e por fim um ovo.
4. Numa travessa espalhe no fundo a alface cortada em juliana. Por cima, espalhe as espetadas. Regue as espetadas com um pouco de molho e coloque o restante numa tigela. Se quiser decore a gosto com amêndoas. E está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!