



Burrata (Queijo Búfalo) com Pepperoni e Bacon



Ingredientes

- 100g de Pepperoni Fatiado Sulita
- 70g de Bacon Fatiado Sulita
- 1 Burrata (queijo búfalo)
- 250ml de molho de tomate
- 10 tomates cereja
- 1 pão baguette
- Molho pesto
- Azeite de oliva
- Páprica doce
- Pimenta em pó

Ingredientes do Molho Pesto:

- 2 xícaras (chá) de manjeriço fresco
- 1/2 xícara (chá) de nozes
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado (100g)
- 2 dentes de alho
- 1 1/2 xícara (chá) de azeite
- sal a gosto



Tempo de preparo:

30min



Rendimento:

2 pessoas



Modo de Preparo:

1. Corte o pão baguete em fatias e em uma frigideira sele no azeite de oliva e reserve.
2. Corte os tomates cereja ao meio e reserve.
3. Em um recipiente, incremente o molho de tomate, adicionando a ele pimenta em pó e páprica doce ou conforme temperos de sua preferência e reserve.
4. Salteie brevemente o Bacon e Pepperoni Sulita e os misture com o molho de tomate incrementado e também com os tomates cereja cortados ao meio.
5. Em seguida inicie a montagem do prato, adicionando nas laterais do prato o molho preparado e ao centro a burrata.
6. Sobre a burrata, acrescente o molho pesto. Está feito!
7. Utilize as fatias de baguete para servir como colher, levando-as ao molho e à burrata e saboreie esta deliciosa receita.

Preparo do Molho Pesto:

1. Lave e seque bem as folhas de manjeriço.
2. Descasque os dentes de alho.
3. No processador de alimentos bata primeiro o azeite com as nozes, os dentes de alho e o queijo parmesão até triturar.
4. Junte as folhas de manjeriço e termine de bater para fazer o molho, quanto menos você bater as folhas de manjeriço, mais verdinho fica o molho.
5. Se preferir, bata o molho no mixer ou liquidificador.
6. Tempere com o sal a gosto e utilize a seguir.