ARTE COM SABOR

Dorinha Bartolomeo

CROCANTE DE AZEITONAS VERDES

INGREDIENTES

• mini pão árabe

• manteiga OPCIONAL

• cottage

• sal e oregano

• azeitona verde

• azeite

• salsa para enfeitar

PREPARO

• Parta o pãozinho ao meio (duas bandas)

• Se quiser, passe um pouco de manteiga em cada banda e leve ao forno ate que vire uma torrada. Deixe esfriar.

• Pique a azeitona bem picadinha.

• Passe uma camada de cottage sobre o pão.

• Salpique com orégano e tempere com pouco sal.

• Espalhe um pouco da azeitona sobre a cottage. Coloque um fio de azeite e enfeite com uma folhinha de salsa.

• Sirva em seguida.

CUBOS DE MELAO AO PERFUME DE MORANGO

INGREDIENTES

• melão amarelo – deixar na geladeira antes de usar

• *Clight* sabor de morango

• Opcional – Parma ou presunto cru

PREPARO

• Parta cubos de melão do tamanho de uma “bocada”.

• Salpique o *Clight* no melão.

• Se quiser, coloque um pedaço de Parma por cima do melão.

• Deixe na geladeira ate a hora de servir.

MINI CONE RECHEADO

INGREDIENTES

• 3 colheres de sopa de cenoura bem picadinha

• 1 colher de sopa de cebola bem picadinha e lavada

• 3 colheres cheias de creme cheese light

• salsinha picadinha + orégano

• sal e pimenta do reino

• blanquet de peru

• pimentão vermelho

PREPARO

• Pique a cenoura no menor tamanho que conseguir.

• Pique a cebola bem picadinha. Em uma peneira, lave e escorra a cebola.

• Faça uma pasta com o creme *cheese*, a cenoura, a cebola, a salsa e o orégano.

• Tempere com sal e pimenta. Reserve.

• Parta o blanquet ao meio. Recheie cada metade do blanquet com a pasta dando forma de cone.

• Pique o pimentão em pequenos cubinhos e enfeite o cone.

• Deixe na geladeira ate a hora de servir.

DICA: Tire uma tampinha do tomate cereja. Retire as sementes. Deixe de cabeça para baixo para escorrer toda a agua. Recheie com a pasta. Enfeite com uma folhinha de salsa.

Ideias para outros recheios

• ervas picadinhas + ricota = enfeitar com folha de salsa

• tomate seco picadinho + ricota e/ou creme cheese = enfeitar com uma folha de manjericão

• rechear o tomatinho com uma pastinha de atum = enfeitar com folha de salsa

• maçã + aipo + creme *cheese* = enfeitar com nozes