

Barquete de parmesão com ervas

por Receitas e Mais

Rendimento:

▣ 4 barquetes de 75g.



Ingredientes:

- 4 queijos parmesão médios em cilindro;
- 6 ramos de manjericão;
- 4 ramos de salsinha;
- 5 folhas de cebolinha verde;
- 4 tomates secos médios picados finamente;

Barquete de parmesão com ervas

por Receitas e Mais

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva espanhol;

- Pimenta-do-reino a gosto.

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). Com o auxílio de uma faca, faça uma cavidade no centro dos cilindros, sem perfurar, de maneira a formar barquetes. Reserve as raspas de queijo. Limpe as o manjericão, separe somente as folhas, lave-as e seque com toalha de papel. Rasgue as folhas com as mãos. Limpe a salsinha, separe somente as folhas, lave-as e seque com toalha de papel. Pique as folhas. Limpe a cebolinha, separe somente as folhas, lave-as e seque com toalha de papel. Pique as folhas. Coloque em uma tigela as ervas, as raspas de queijo reservada, os tomates secos, o azeite de oliva e a pimenta-do-reino. Mexa com uma colher até ficar homogêneo.

Forre uma assadeira (23 cm x 33 cm) com o papel-alumínio.

Recheie, de maneira uniforme, as barquetes com a mistura de ervas e arrume-as na assadeira, deixando espaço entre elas. Leve ao forno por 5 minutos ou até aquecer bem. Retire do forno. Sirva acompanhado de salada de folhas verdes.

Fonte: www.azeite.com.br