



Barcas de pão sírio com creme de limão-siciliano

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Creme de limão-siciliano:

- 4 colheres (sopa) de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 2 colheres (sopa) de suco de limão-siciliano
- 2 colheres (sopa) de leite
- Raspas de 1 limão-siciliano

Barcas:

- ½ cebola descascada e cortada em fatias finas
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 abobrinha cortada em cubos pequenos
- 1 tomate cortado em cubos pequenos
- Orégano seco a gosto
- Salsinha seca a gosto
- Pimenta-do-reino preta moída a gosto
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (sopa) de amêndoas picadas
- 4 pães sírios pequenos cortados ao meio

Modo de Preparo

Creme de limão-siciliano: em um recipiente, misture o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez, o suco de limão, o leite e as raspas.

Reserve.

Barcas: em uma frigideira, doure a cebola no azeite, acrescente a abobrinha, o tomate, o orégano, a salsinha, a pimenta e o sal e refogue rapidamente.

Depois, junte as amêndoas e misture.

Abra as metades de pão sírio e preencha-as com os vegetais refogados, formando uma "barca" recheada. Sirva com o creme de limão-siciliano.