



Salada panzanela com Queijo Brie Cremíssimo

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Pesto de manjericão:

- 1 maço de manjericão desfolhado
- ¼ xícara (chá) ou 50 gramas de azeite
- 1 dente de alho picado
- ¼ xícara (chá) ou 25 gramas de nozes
- ¼ xícara (chá) ou 30 gramas de Parmesão

Ralado Tirolez

- Sal a gosto

Salada panzanela:

- 5 fatias médias ou 200 gramas de pão italiano em cubos
- 2 colheres (sopa) ou 28 gramas de azeite
- 3 xícaras (chá) ou 210 gramas de tomates-cereja vermelhos higienizados e cortados
- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez em cubos
- Folhas de manjericão a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

Pesto de manjericão:

- Coloque as folhas de manjericão lavadas em um processador pequeno e adicione o azeite e o alho. Bata em seguida.
- Adicione as nozes e o parmesão. Continue batendo, mas sem deixar muito líquido, e sim com pedacinhos.
- Tempere com sal e reserve.

Salada panzanela:

- Em uma assadeira média, coloque os cubos de pão italiano, regue com azeite e leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos ou até que esteja levemente dourado.
- Deixe esfriar e coloque em um bowl médio.
- Em seguida, adicione os tomates-cereja e o pesto de manjericão reservado. Misture bem.
- Coloque em uma travessa e finalize com os cubos do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez e as folhas de manjericão.
- Sirva em seguida!