



SANDUÍCHE CAPRESE COM ATUM

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

RENDIMENTO: 2 porções

INGREDIENTES:

2 minis baguetes

meia xícara (chá) molho pesto

10 folhas de rúcula

100 g de queijo muçarela de búfala cereja cortado em rodela

1 xícara (chá) de tomate seco

1 lata de Atum Solido em Óleo COQUEIRO escorrido

MODO DE PREPARO:

1. Corte as baguetes ao meio.
2. Espalhe o molho pesto sobre as fatias das baguetes.
3. Em seguida, coloque a rúcula, as rodela de muçarela de búfala, o tomate seco e finalize com Atum Solido em Óleo COQUEIRO. Feche com a outra metade do pão.
4. Repita o mesmo processo com a outra baguete e sirva em seguida.

DICA

Para fazer um molho pesto coloque em um liquidificador 1 xícara (chá) de azeite de oliva, meia xícara (chá) de folhas de manjeriço fresco, 2 dentes de alho, 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado fino, 2 colheres (sopa) de nozes e meia colher (chá) de sal, bata até obter um molho homogêneo. Use em seguida.