

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Cerejas com Mini Mozzarela e Azeite de Manjericão

10 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

Ingredientes

2 embalagens de queijo mozzarela (mini mozzarellas)
200 g de cerejas
20 folhas de manjericão
0,4 dl de azeite
flor de sal q.b

Informação nutricional

Energia	310,3 kcal	16%*
Proteínas	16,8 g	34%*
Lípidos	22,9 g	33%*
Hidratos de Carbono	9,3 g	4%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Lave e descaroce as cerejas, reserve.
2. Triture as folhas de manjericão (reserve umas folhinhas para finalizar o prato) com azeite e uma pitada de flor de sal.
3. Reserve.
4. Numa tigela, misture as mini mozzarelas com as cerejas.
5. Tempere com o azeite de manjericão e finalize com umas folhinhas de manjericão.