



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Cerejas com Mini Mozzarella e Azeite de Manjericão

🕒 10 min.

👤 Fácil

🍴 Moderado

🍽️ 4 doses

Ingredientes

2 embalagens de queijo mozzarella (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 mozzarellas com as cerejas.
- 5 Tempere com o azeite de manjericão e finalize com umas folhinhas de manjericão.