



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.