



Pinxos d'amanida

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Aperitiu saludable

Persones: 4-6 persones

Dificultat: ★

Temps total d'elaboració: 10 minuts

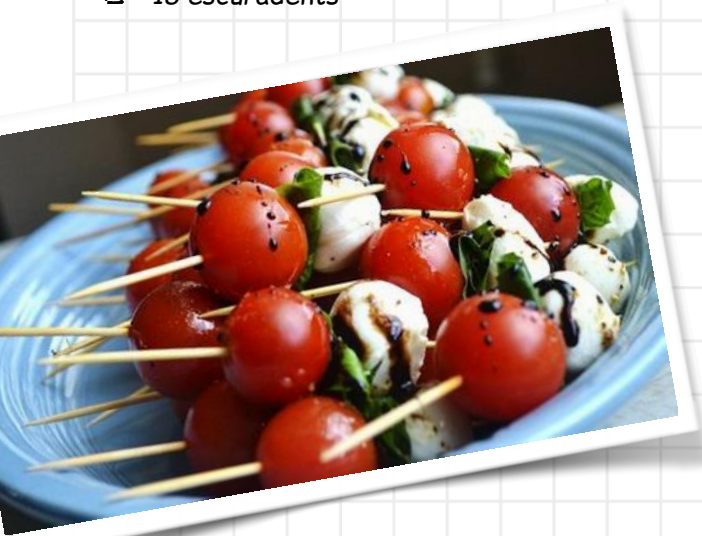
Ajuda dels adults: No

ELABORACIÓ

1. Renta les fulles d'alfàbrega fresca (o espinacs) i eixuga amb un paper.
2. Renta els tomàquets i talla'ls per la meitat.
3. Si no has trobat mozzarella petites, escórrer i talla la mozzarella gran a daus.
4. En un escuradents punxa una meitat de tomàquet, després la mozzarella, una meitat més de tomàquet i guarneix amb la fulla d'alfàbrega (o espinacs).
5. Presenta'ls en una safata amanits amb oli, sal i pebre. Bon profit!

INGREDIENTS

- 18 tomàquets cirera
- 18 boles de mozzarella petita per amanides o 3 boles de mozzarella de búfala gran.
- 18 Fulles fresques d'alfàbrega o espinacs frescs
- oli
- sal
- pebre
- 18 escuradents



NOTES

Pots afegir olives, anxoves o altres aliments que et vinguin de gust per combinar.

L'ordre en què col·loquis els aliments la pots variar de manera original.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

