

## Salada Caprese [Cópia]

Versátil e fácil de preparar, a salada caprese leva tomates, manjeriço, mussarela de búfala e cebola, e é uma explosão de cores e sabores característicos da Itália. Você pode substituir o vinagre balsâmico por um molho pesto.

🕒 Preparação 10 minutos ● Total 40 minutos 4 porções

### Ingredientes

|  |   |
|--|---|
| ou   | ou  |
| 3 unidades de tomate italiano (186 g)                  | 6 folhas grandes de rúcula (12 g) ou 1 xícara de chá de rúcula baby |
| ou   | ou  |
| 6 unidades de tomate cereja (102 g)                    | 60 gramas de mussarela de búfala                                    |
| ou   | ou  |
| 1 unidade pequena de cebola (30 g)                     | 1 pitada de sal   |
| ou   | ou  |
| 5 folhas de manjeriço fresco (3 g)                     | 1 pitada de pimenta do reino  |
| ou   | ou  |
| 1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g) | 1 colher de sopa de vinagre balsâmico (16 g)                        |

### Método de preparo

- 1  
Descasque a cebola e corte em lâminas bem finas (corte julienne). Mergulhe em água fria por 30 minutos. Escorra, e depois reserve.
- 2  
Corte os tomates cereja ao meio e os tomates italianos em fatias ou gomos. Reserve.
- 3  
Lave as folhas de rúcula e retire os talos. Rasgue grosseiramente. Se utilizar rúcula baby é só lavar. Reserve.
- 4  
Corte as bolinhas de mozzarella de búfala em quatro pedaços e reserve.
- 5  
Em um recipiente grande, junte todos os ingredientes e regue com o azeite, tempere com sal e pimenta do reino a gosto.
- 6  
Sirva em um refratário, e finalize com as folhas de manjeriço fresco e o vinagre balsâmico.