



Milfolhas de tomate com Queijo, ➤ guarnecido com rúcula e vinagrete de morango ➤

Queijo de Ovelha Curado Reserva BeiraLactê

INGREDIENTES para 4 pessoas

4 fatias muito finas de **Queijo de Ovelha Curado Reserva BeiraLactê**

4 tomates de cacho

Doce de tomate q.b.

Doce de gila q.b.

Vinagrete de morango q.b.

4 Morangos

Rúcula Selvagem q.b.

PREPARAÇÃO

Corte o tomate na horizontal. Coloque as fatias de queijo dentro dos cortes do tomate, acompanhadas por um pouco de doce de gila. Volte a montar o tomate. Emprate o tomate com um pouco de rúcula selvagem num monte ao lado do tomate, e tempere com vinagrete de morango. Corte os morangos em burnesa e espalhe sobre a rúcula. Finalize regando o tomate com um pouco de doce de tomate.

Acompanhe com vinho branco.