

FIGOS GRELHADOS COM MEL, AMÊNDOAS E QUEIJO NISA

Chefe José Avelaz

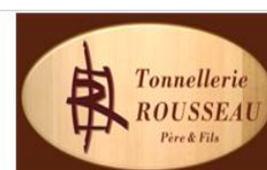
INGREDIENTES

- 8 Figos (não muito maduros);
- Vinagre balsâmico q.b.;
- Mel de Rosmaninho q.b.;
- Amêndoas laminadas q.b.;
- Queijo Nisa curado q.b.



PREPARAÇÃO

Numa frigideira antiaderente, salteie as amêndoas. Reserve. Corte os figos ao meio. Aqueça uma frigideira antiaderente e caramelize os figos com a polpa virada para baixo. Junte um pouco de vinagre balsâmico e deixe caramelize mais um pouco com o lume no mínimo. Coloque os figos num prato de servir com a polpa virada para cima. Com a ajuda de um descascador, corte algumas lascas de queijo e coloque por cima dos figos. Acrescente as amêndoas torradas e um fio de mel de rosmaninho. Sirva de imediato.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt