

Ingredientes

Massa

200 gramas de biscoitos água e sal moídos

100 gramas de manteiga

1 clara de ovo

Salpicão

1 xícara das de chá de cenoura crua ralada

2 maçãs verdes com casca e cortadas em cubos

2 xícaras das de chá de frango defumado desfiado

200 gramas de presunto tipo royale cortado em cubos

200 gramas de queijo muçarela cortado em cubos

300 gramas de milho verde cozido no vapor

100 gramas de uvas passas preta (opcional)

200 gramas de alho porró cru, cortado ao meio e fatiado

2 xícaras das de chá de bulbo de erva doce cortado em cubos

4 colheres das de sopa de cebolinha verde fresca bem picada

200 gramas de creme de leite UHT

100 gramas de maionese ou a gosto

Sal, pimenta do reino e noz-moscada ralada na hora a gosto

Modo de preparo

Salpicão

Misture bem os ingredientes temperando com sal e temperos a gosto. Mantenha na geladeira até a hora de servir.

Massa

Bata bem todos os ingredientes em um processador de alimentos, forre o fundo de um aro e leve para assar em forno pré-aquecido a 200 °C por aproximadamente 10 minutos.

Montagem

Na hora de servir monte o canapé no aro, colocando a massa assada, o salpicão e finalizando a gosto. Tire o aro e sirva gelado decorando a gosto.

Sugestões de decoração:

1. Batata palha fininha
2. 70 gramas de Bifum macarrão de arroz, frito por imersão e bem escorrido.
3. Queijo ralado
4. Crocante de biscoitos
5. Requeijão e brotos de verduras
6. Flores comestíveis

Receita disponível em: www.abimapi.com.br