

TIAN DE MOZZARELLA & LEGUMES



INGREDIENTES

- 200 G DE TOMATE, CORTADO EM RODELAS FINAS
- 200 G DE BERINGELA CORTADA EM RODELAS FINAS
- 200 G DE CURGETES CORTADA EM RODELAS FINAS
- 165 G DE RODELAS DE MOZZARELLA
- SAL, PIMENTA
- 20 FOLHAS DE HORTELÃ PICADAS
- 1 CC DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Deite o óleo no cesto de cozedura a vapor. Coloque os legumes, a mozzarella e a hortelã em camada no cesto de cozedura a vapor e tempere.

3. Coloque o cesto na cuba com 200 ml de água.

4. Tempo de cozedura: 10 minutos.

5. Sirva no cesto ou numa travessa.
