

## CIABATTA CAPRESE

Versão 1.2  
Fevereiro 2018



### Ingredientes:

Ciabatta com muçarela de búfala e vaca fresca,  
Manjericão fresco e tomate em fatias  
Sal  
Azeite  
Rúcula fresca

### Qtde/medida:

1 unidade  
  
1 pitada  
20 ml  
8 folhas

Nota: Colocar as 8 folhas de rúculas numa tigela e tempere – as com sal e azeite.

### Modo de Preparo:

Retirar do *freezer* e aquecer o sanduiche no forno MerryChef selecionando a opção Sanduíche Caprese congelado.

Depois de aquecido, coloque o sanduiche sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Recheie o pão com rúcula, feche e corte com a faca de serra, e então, sirva para o cliente. Decore o prato com um ramo de erva fresca.

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal.

### Validade:

Ciabatta congelada: 120 dias.  
Rúcula fresca: 3 dias após  
manipulado.