

CIABATTA VEGETARIANA COM RICOTA



Ingredientes:

Ciabatta com recheio de abobrinha, berinjela, sal, azeite
Noz moscada, pimenta do reino, tomate seco, ricota e tomilho.
Rúcula fresca
Sal
Azeite

Qtde/medida:

1 unidade
8 folhas
1 pitada
20 ml

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 Vegetariano congelado.
Depois de aquecido, coloque o pão sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Acrescente a rúcula, feche o sanduiche e sirva o cliente.

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal. Coloque um ramo de erva fresca para decorar.

Validade:

Azeite: Conforme o fabricante.
Ciabatta congelada: 120 dias.
Rúcula fresca: 3 dias após
manipulado.
Sal: Conforme o fabricante.