

Morangos completos: desfrute os quatro sabores de uma só vez



Quem escolheu os morangos e cerejas como frutas símbolo de 2016 foi o **tarólogo Gilson Chveid Oen**. Já a receita é de meu amigo, o Chef **Diogo Lage**.

Fácil, bonito e pra ninguém botar defeito, esse aperitivo vai agradar muita gente em uma degustação de puro prazer. Sou testemunha: meu amigo chegou aqui em casa com uma caixinha de morangos e, em cinco minutos preparou essa delícia que, tanto serve como aperitivo ou até mesmo entradinha – e é fácilíssima veja só:

Ingredientes:

Morangos inteiros lavados
Queijo oarmesão ralado grosso ou fino
Mel
Pimenta calabresa moída.

Modo de fazer

Misture a pimenta ao queijo ralado (mais ou menos picante conforme a preferência)

Passa o morango no mel e, depois na mistura de queijo e pimenta

Sirva com palitos e aprecie a sensação de saborear a um só tempo 4

sabores: a picância da pimenta, a doçura do mel, o azedinho do morango e o salgado do queijo!

By @diogo_lage

Contato: 34-3210-9005