

FIGOS GRELHADOS COM MEL, AMÊNDOAS E QUEIJO NISA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

8 Figos (não muito maduros)
Vinagre balsâmico q.b.
Mel de Rosmaninho q.b.
Amêndoas laminadas q.b.
Queijo Nisa curado q.b.

PREPARAÇÃO

Numa frigideira antiaderente, salteie as amêndoas. Reserve. Corte os figos ao meio. Aqueça uma frigideira antiaderente e caramelize os figos com a polpa virada para baixo. Junte um pouco de vinagre balsâmico e deixe caramelizar mais um pouco com o lume no mínimo. Coloque os figos num prato de servir com a polpa virada para cima. Com a ajuda de um descascador, corte algumas lascas de queijo e coloque por cima dos figos. Acrescente as amêndoas torradas e um fio de mel de rosmaninho. Sirva de imediato.

