

TOMATE GRELHADO COM LASCAS DE QUEIJO DA ILHA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

4 unidades de tomate chucha
100 g de queijo da Ilha
1 dl de azeite
Flor de sal q.b.
Redução de Balsâmico q.b.

Redução de Balsâmico:

200 ml de vinagre balsâmico

PREPARAÇÃO

Comece por preparar a redução de vinagre balsâmico. Num tacho pequeno, aqueça o vinagre balsâmico até levantar fervura. Baixe o lume e deixe reduzir devagar até o vinagre balsâmico ficar com a consistência de um xarope. Retire do calor, deixe arrefecer e reserve.

Corte o tomate ao meio (incline a faca de forma a fazer um corte diagonal). Numa frigideira antiaderente, aqueça um fio de azeite. Tempere o tomate com um pouco de flor de sal e coloque-o na frigideira com a superfície de corte virada para baixo. Aumente um pouco o lume, deixe grelhar e acrescente mais um fio de azeite (se gostar, acrescente um dente de alho esmagado). Deixe cozinhar mais um pouco, vire o tomate, junte mais um fio de azeite e passe para um prato de servir.) Finalize com lascas finas de queijo da Ilha, um pouco de flor de sal, pimenta, um bom fio de azeite e gotas de redução de balsâmico. Pode servir este prato quente ou frio. Se preferir servir frio, acrescente as lascas de parmesão apenas no momento de servir e, se gostar, pode juntar um pouco de rúcula ou de agrião.

