

MASSIMO FERRARI

Quando o assunto é comer bem e rápido, Ferrari é categórico: "Mozarela e tomate são o binômio dos deuses". Para ele – uma das figuras mais tradicionais da cozinha italiana de São Paulo –, que agora comanda a rotisseria Felice e Maria, uma bela salada caprese acompanha bem todo tipo de pão e frios. É a base para um superlanchinho. "O segredo é beliscar. Nada mais prático e fácil", ensina.

Salada Caprese

- mozzarella de búfala
- tomates frescos
- alho fresco cortado em lâminas
- sal a gosto
- uma pitada de orégano
- azeite
- manjerição fresco

Corte o tomate em gomos. Remova e dispense as partes da polpa com aspecto esbranquiçado. Tempere com sal e orégano. Acrescente as lâminas de alho, uma para cada gomo de tomate. Depois, o manjerição cortando as folhas com as mãos. Finalize com o azeite.

