

Receta cedida por [Míriam Fabà](#)



Preparación

1. Usando um bandolim ou uma faca, laminar as curgetes em fatias finas.
2. Transferir para um prato e regar com um pouco de azeite virgem extra e uma pitada de sal e pimenta para suavizar a curgete e fazer com que se pareça com a massa. Deixar repousar cerca de 30 minutos.
3. Passado esse tempo, escorrer cuidadosamente e colocar várias bases sobre um prato. Em seguida, rechear com pesto de tofu com brócolos e tapar com outra fatia de curgete fazendo uma ligeira pressão para unir as duas partes.
4. Polvilhar com ervas finas e a noz ralada por cima e servir.

Canapés de curgete

Ingredientes

1 curgete grande

[Tofu pesto e brócolos](#)

1 fio de azeite virgem extra

Ervas finas secas e nozes para decorar

Pitada de [sal marinho](#)

Pimenta

Consejo

"Se escolher manjeriço para decorar, enrole as folhas de forma que as possa cortar na vertical para que fiquem bem finas."