



SALADA PICANTE DE MORANGOS

Fernando Hermann
fharquitadura@hotmail.com
(31) 3287-4891

Germana Giannetti
germana@hgarquitadura.com.br
(31) 3287-4891

Ingredientes : (8 porções)

2 maços de agrião baby
1 caixinha de broto de agrião
1/2 xic. de manjericão e 1/2 xic. de salsa – folhas
200 g. de azeitonas azzapa descaroçadas (preta, grande)
1 xic. de tomates secos
1 xic. de morangos picados
1/2 xic. de chips de parma quase triturado (levar ao forno bem quente até “fumar” ou no microondas em cima de papel toalha)
150 g. de lascas de parmesão grossas

molho :

3 colheres de sopa de redução de aceto ou condishake
6 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de pimenta calabresa

Misture todos os ingredientes do molho .

Junte as azeitonas, os morangos e os tomates secos e misture à metade do molho, deixe tomar gosto por 30 minutos.

Em um bowl, misture todas as folhas (picar grosseiramente as ervas), junte o parma triturado às folhas e regue com o restante do molho.

Faça uma cama de folhas, cubra com a mistura de morangos, azeitonas e tomates secos.

Distribua as lascas de parmesão por cima e enfeite o prato com aceto reduzido. Sirva imeditamente.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br