

SALADA DE ENDÍVIAS E MAÇÃ



Revista
Ago. | Set. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

INGREDIENTES

- 1 embalagem de endívias AGRORIGEM (400 g)
- 2 maçãs verdes Granny Smith
- 150 g de raiz de aipo
- 1 embalagem de iogurte grego DODONI 2%
- 1 embalagem de pistácios do Irão EAGLE (100 g)
- 1 limão
- 1 colher de chá de caril Madras
- 1 pitada de sal
- Pimenta preta do moinho

PREPARAÇÃO

Lave as endívias e separe as folhas inteiras com ajuda de um pequeno corte na base • Descasque as maçãs e corte em cubinhos, assim como o aipo • Descasque os pistácios e remova a pele, levando um pouco ao forno para torrarem • Coloque as folhas das endívias num prato redondo, em forma de malmequer, e corte os restantes corações em tirinhas depois de abertos ao meio e removido o talo interior • Leve os pistácios a um robot e aplique apenas algumas rotações para partir os miolos • Combine a endívia, a maçã, o caril, o aipo e o pistácio com o iogurte • Tempere com sumo de limão, sal e pimenta • Disponha no centro das endívias e termine com um golpe de azeite sobre as folhas

Nota: sirva com um bom vinho rosé gelado.