

SALADA DE TORANJA



Revista
Fev. | Mar. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



15
min



Fácil

INGREDIENTES

- 2 toranjas vermelhas
- 100 g de avelãs
- 2 csp de azeite
- 1 fatia grossa de bacon (100 g)
- 1 salada Vitacress Italiana (100 g)
- 1 cebola roxa pequena
- 2 csp de vinagre de vinho branco
- 1 colher de chá de mel
- 1 dente de alho picado
- Flor de sal e pimenta preta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Descasque as toranjas e retire toda a pele branca • Retire todos os gomos em segmentos, limpos de membranas, reservando • Torre as avelãs no forno ou numa frigideira, a uma temperatura média, mexendo sempre • Retire a pele das avelãs e parta os miolos em pedaços irregulares • Corte o bacon em pedacinhos iguais e leve a fritar numa frigideira, na sua própria gordura, mexendo sempre • Quando ganharem cor, perderem volume e restar uma quantidade razoável de gordura, retire-os para escorrerem com a ajuda de papel absorvente • Retire 2 fatias finas da casca da toranja e corte em juliana fina, passando por água quente e reservando • Combine o vinagre, o alho picado, a casca de toranja, 2 colheres de sopa de sumo de toranja, o mel, a pimenta preta e misture bem, adicionando depois o azeite • Coloque as verduras numa saladeira, adicione a cebola picada, tempere com sal e pimenta preta moída, regue com o molho misturado e salpique com o bacon, os gomos de toranja e as avelãs partidas • Sirva como entrada ou acompanhamento para qualquer prato de carne