

# SALADA DE QUEIJO DE CABRA



Revista  
Fev. | Mar. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues  
Chef: Fernando Fonseca



## INGREDIENTES

- 1 salada Gourmet (100 g)
- 1 chalota
- 1 talo de aipo rama
- 1 malagueta
- 1 raminho de coentros em folhas
- 1 queijo de cabra Soignon
- 1 massa folhada bimbo (230 g)
- 1 colher de chá de mel
- 1 ramo de tomilho
- 1 colher de café de pimentão-doce
- 3 colheres de sopa de azeite 0,4º
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- Flor de sal e pimenta preta do moinho a gosto

## PREPARAÇÃO

Retire a massa folhada da embalagem, faça um corte do centro até à borda e molde em forma de chapéu, colocando dentro de uma tigela ou saladeira de inox ou barro • Leve ao forno a cozer durante 10 minutos, a 180 °C • Pique a chalota e o aipo • Abra a malagueta, retire as sementes e pique • Ligue a resistência superior do fogão ou micro-ondas • Corte o queijo de cabra em rodela com 1 cm de espessura, colocando-as num tabuleiro de ir ao forno • Tempere com um fio de mel, um fio de azeite, folhinhas de tomilho, pimenta preta do moinho e o pimentão-doce • Misture as verduras com as chalotas, o aipo, as folhas de coentro e a malagueta • Tempere com azeite, sumo de limão, sal e pimenta, e envolva • Gratine os queijos durante aprox. 1 min. no grelhador superior do forno ou no micro-ondas • Coloque no cesto de massa folhada e disponha os queijinhos de cabra gratinados