

SALADA DE VERÃO



Revista
Ago. | Set. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



10
min



Fácil

INGREDIENTES

- 1 embalagem de salada Gourmet Florete
- 1 laranja
- 1 limão
- ½ cebola roxa pequena
- 3 cogumelos Portobelo
- 1 dente de alho
- 150 ml de azeite
- ½ pimento amarelo
- 1 ramo de coentros
- 1 ceboleta
- 1 colher de chá de mostarda Dijon
- 125 g de tomate cereja
- Pimenta preta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Descasque a laranja e retire os gomos com uma faca • Reserve • Corte a cebola em gomos finos, corte o pimento em cubinhos e pique o alho • Coloque as verduras numa tigela grande e misture com a cebola, o alho, os pimentos, os gomos da laranja, os tomates cereja e a ceboleta em lâminas • Tempere com o molho feito com azeite, sumo de limão, sal, pimenta de moinho e mostarda • Decore com umas folhinhas de coentro fresco e sirva