

SALADA DE FEIJÃO VERDE COM FRANGO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

300g de peito de frango cortado em cubos
100g de fiambre de frango, fatiado, cortado em tiras
400g de feijão verde cortado em tiras
1 cenoura ralada
2 ovos cozidos
4 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa rasa de mostarda
3 colheres de sopa de vinagre
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 1.33 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-feijao-verde-frango-21885/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e coloque o feijão verde a cozer durante 20 minutos. Num tachinho com água a ferver, tempere com sal e coloque o frango a cozer durante 15 minutos.
2. Depois do frango cozido, retire-o com uma escumadeira e deixe arrefecer. Depois do feijão verde cozido, escorra-o e deixe arrefecer.
3. Aos poucos, misture o azeite com a mostarda. Junte o vinagre. Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta moída. Mexa tudo.
4. Numa saladeira, coloque o feijão verde, a cenoura ralada, o frango e o fiambre. Regue tudo com o molho e mexa muito bem. Sirva a salada fresca, decorada com os ovos cortados em quartos.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com