

SALADA CROCANTE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

- 1 alface lavada cortada em pedaços
- 1 queijo fresco médio cortado em cubos
- 5 fatias grossas de bacon sem corato cortado em tiras
- Óleo para fritar
- Azeitonas pretas descaroçadas e laminadas q.b.
- 1 dente de alho ralado
- Croutons com sabor a alho e azeite q.b.
- 1 colher de chá bem cheia de mostarda
- 60 ml de azeite
- Sumo de limão q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Frite o bacon em óleo quente e retire para um prato com papel absorvente.
2. Numa travessa, espalhe no fundo a alface.
Tempere com um pouco de sal.
Por cima espalhe o queijo fresco, as azeitonas e o bacon.
3. Numa chávena misture bem a mostarda com o alho. Aos poucos misture também o azeite.
Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
4. Regue a salada com o molho e por fim espalhe por cima os croutons.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 1.75 €

<http://www.saborintenso.com/f22/salada-crocante-4292/>

www.saborintenso.com