

SALADA DE **DELÍCIAS DO MAR** COM PICADINHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

Meia alface lavada e cortada em pedaços
250g de delicias do mar
1 tomate grande cortado em cubinhos
Meio pimento vermelho cortado em cubinhos
Meia cebola picada
2 dentes de alho picados
3 ovos cozidos
100 ml de azeite
50 ml de vinagre
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte a cebola, o pimento, o tomate e o alho.
Tempere com sal e pimenta.
Junte o azeite e o vinagre.
Misture tudo.
2. Disponha a alface no fundo de uma travessa e espalhe por cima metade do picado.
Espalhe a gosto as delicias do mar.
Regue-as com o restante picado.
Decore a salada com gomos de ovo cozido.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 1.75 €

<http://www.saborintenso.com/f22/salada-delicias-do-mar-picadinho-5161/>

www.saborintenso.com