

SALADA DE FIGOS COM PRESUNTO E QUEIJO DE CABRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

100g de mistura de alface frisada,
alface roxa e rúcula.
2 figos cortados em quartos
2 fatias de presunto desfiadas em pedaços
4 fatias de queijo de cabra curado
8 miolos de noz
1 colher de sopa de mel
1 colher de chá de mostarda com sementes e mel
2 colheres de sopa de azeite
Sal q.b.
1 colher de sobremesa de vinagre balsâmico



Tempo de preparação: 5 minutos

Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 1.75 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-figos-presunto-queijo-cabra-38340/>

PREPARAÇÃO

1. Numa taça, coloque umas pedrinhas de sal, a mostarda, o mel e o azeite.

Misture bem com uma vara de arames.

Envolva bem a salada com o molho.

2. Espalhe a salada numa travessa ou em pratos individuais.

Por cima, espalhe o presunto, os figos, o queijo e as nozes partidos em pedacinhos.

Por fim, salpique tudo com o vinagre balsâmico.

E está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!