

# SALADA DE FRANGO E REQUEIJÃO COM VINAGRETE DE FRAMBOESAS

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

80g de alface roxa lavada e cortada em pedaços  
40g de rúcula selvagem  
6 tomates rama mini  
170g de requeijão cortado em cubos  
6 fatias de fiambre de frango em forno de lenha  
40g de framboesas  
4 nozes descascadas partidas em pedaços

## PARA O VINAGRETE

80g de framboesas  
Meia colher de sopa de vinagre balsâmico  
2 colheres de sopa de azeite extra-virgem  
Sal fino q.b.  
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 10 minutos  
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 4.00 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-frango-requeijao-vinagre-framboesas-39391/>

## PREPARAÇÃO

1. Faça o vinagrete.

Numa tigela, coloque as framboesas, o azeite, o vinagre, um pouco de sal e tempere com pimenta. Triture tudo com a varinha mágica.

2. Numa taça ou numa travessa de servir, misture a alface, com a rúcula.

Por cima, espalhe os tomates cortados ao meio e umas gotas de vinagre para dar cor.

Enrole as fatias de fiambre em rolinhos e espalhe-os por cima da salada.

Espalhe também os cubinhos de requeijão, as framboesas e as nozes partidas.

Sirva com o vinagrete à parte.

E está pronta a servir.

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