

Salada de Queijo com Uvas e Pera

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

45g de pão com sementes cortado em cubinhos
Queijo Manchego
200g de uvas pretas e brancas
6 miolos de noz
50g de rúcula selvagem
100g de folhas de alface lavadas e cortadas
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de mel
1 colher de chá de mostarda com sementes
Sal q.b.
1 pera cortada em fatias e
regada com um pouco de sumo de limão



Tempo de preparação: 10 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-queijo-uvras-pera-42979/>

PREPARAÇÃO

1. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C o pão cortado em cubos.
Deixe tostar aproximadamente 5 minutos.
Depois do pão tostado, retire-o.
2. Entretanto faça o molho.
Numa tigela, coloque a mostarda, o mel e um pouco de sal.
Mexe e aos poucos misture o azeite.
3. Numa travessa ou numa saladeira, misture a alface com a rúcula
Regue com metade do molho.
Por cima espalhe a gosto as uvas, a pera, as nozes partidas grosseiramente e lascas de queijo.
Por fim, espalhe o pão.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!