



Receita da Semana

SALADA VERÃO CROCANTE

INGREDIENTES:

- 300 g de mussarela de búfala
- 100 g de tomates cerejas
- 8 folhas de rúcula
- 3 fatias de pão de forma (sem casca)
- 3 folhas de radicchio
- 10 ml de mostarda dijon e mel
- 10 ml de azeite
- Sal a gosto

PREPARO:

Higienize todas as folhas e reserve.

Corte a mussarela em 4 partes iguais e reserve.

Corte os tomates pela metade e reserve.

Corte os radicchios em julienne e reserve.

Corte em cubos médio as fatias de pão de forma, regue com azeite e sal e leve ao forno pré aquecido 180 graus por 5 minutos.

Monte a salada fazendo uma cama de rúcula, coloque a mussarela de búfala, os tomates, os radicchios no centro e os croutons por cima e acrescente a mostarda dijon e o mel.

Dica: Deixe as folhas sobre papel toalha ou perfex úmidos cobrindo-as até servir, para manter a crocância e o frescor.

