



BY CHEF  
JOÃO PUPO  
LAMEIRAS

RECEITA ↘

# SALADA DE MORANGOS, BAUNILHA E GRANIZADO DE ERVAS E AIPO

PARA 4 PESSOAS

A experiência também é definida pela nossa experiência (de vida).  
As memórias são só de quem as teve pelo que é difícil fazer cozinha com base nas premissas de memória individuais.

## Ingredientes



250 gr Mascarpone  
75 gr de açúcar em pó  
1 vagem de baunilha

Morangos bio pequenos  
Açúcar em pó  
1 vagem de baunilha  
azeite qb

1 talo de aipo  
poejo qb  
hortelã qb  
salva ananás qb  
50 gr de açúcar  
250 ml de água

cacau em pó

1. Misturar o queijo mascarpone com as sementes raspadas da baunilha e o açúcar em pó. Colocar num saco de pasteleiro.
2. Lavar os morangos. Saltear metade dos morangos numa frigideira quente com um fio de azeite, as sementes de baunilha e o azeite. Saltear brevemente – cerca de 1 minuto.
3. Triturar as ervas com o açúcar e a água e coar. Colocar o líquido que sobra no congelador. Descartar o resto. Quando estiver congelado raspar com um garfo para fazer o granizado.
4. Num prato colocar tiras do preparado de queijo e os morangos frescos e salteados entre as tiras. Num lado polvilhar um pouco de cacau. No outro lado colocar o granizado.