



BY CHEF
RICARDO
TEIXEIRA
COELHO

RECEITA

SALADA DE LEGUMES GRELHADOS, VINAGRETA DE MARACUJÁ E MOZARELA FRESCA

PARA 4 PESSOAS

Ingredientes

200 g de mistura de alfaces
1 courgete
100 g de cogumelos pleurotus
125 g de mozzarella fresca
1 maracujá
3 colheres de sopa de óleo de noz
Miolo de noz
Flor de sal
Azeite

1. Lavar os legumes, cortar em rodelas de 6/8 mm e colocar num tabeiro perfurado a courgete e os cogumelos, ligar o forno na função de cozinhar a vapor e deixar os legumes 5 minutos, retirar e reservar.
2. Cortar a mozzarella em cubos pequenos.
3. Abrir o maracujá e retirar o recheio para uma taça, juntar o óleo de noz, sal e pimenta q.b, e envolver com a mistura de alfaces.
4. Sevir a salada em doses individuais, grelhar os legumes numa sertã com fio de azeite 3 minutos de cada lado até corar, retirar e colocar por cima do mix de alfaces previamente temperado. Juntar a mozzarella e polvilhar com pouco de flor de sal e noz triturada.

