

Salada de Queijo com Vinagreta de Laranja



INGREDIENTES

Para a salada:

- 150 grs de queijo aos cubos
- 1 alface roxa pequena
- 10 tomates cherry cortados aos quartos
- 1 Cebola roxa laminada
- 1 talo de aipo

Para a Vinagreta de laranja:

- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 2 colheres (sopa) de água
- 2 colheres (chá) de mel
- 4 colheres (sopa) de azeite
- pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Lavar muito bem as folhas de alface. Numa taça juntar as folhas de alface com os tomates, o aipo e o queijo. Juntar os ingredientes da vinagreta numa garrafa e agitar até ficar homogéneo. Temperar a salada com a vinagreta e envolver bem. Servir de imediato.

Serra das
Fragas

desde 1993

Fabrico de Queijo, Lda.

Bom Apetite!

Receitas Serra das Fragas
Cortesia do Chef Nuno Inverneir

ESCRITÓRIO

Alameda Eça de Queiroz, 205 A
4200-274 Porto
T 225 025 819 · F 225 025 821

geral@serradasfragas.pt

FÁBRICA

Vila Nova
5110-504 Santa Cruz
Armamar

www.serradasfragas.pt