

## 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.

Receitas Serra das Fragas  
Cortesia do Chef Nuno Inverneir

Bom Apetite!

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](http://www.serradasfragas.pt)