



Mix de folhas com ameixa e sementes



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Radicchio	1 pé	100 g
Alface americana	1 pé	100 g
Rúcula	Meio maço	200 g
Agrião	Meio maço	200 g
Ameixa (cortada em gomos)	3 unidades	250 g
Sementes de abóbora (tostadas)	3 colheres (sopa)	50 g
Sementes de girassol (tostadas)	3 colheres (sopa)	50 g
Queijo gorgonzola (esfarelado)	1 xícara e meia (chá)	150 g

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	Meia xícara (chá)	60 ml
Mel	Meia xícara (chá)	80 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Suco de limão	Meia xícara (chá)	100 ml
Sumo de gengibre	6 colheres (sopa)	90 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml

Modo de Preparo

1. Em uma saladeira, disponha as folhas de radicchio, a alface americana, a rúcula, o agrião, a ameixa, as sementes de abóbora e de girassol e o queijo gorgonzola. Misture cuidadosamente.
2. Prepare o molho: em uma tigela pequena, coloque o MOLHO SHOYU SATIS!TM PROFESSIONAL, o mel, o suco de limão, o suco de gengibre e o AZEITE TERRANOTM. Misture bem até encorpar.
3. Coloque o molho em uma molheira e disponha-o ao lado da saladeira para que o próprio cliente tempere seu prato.