



Salada de kani



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Suco de limão	4 colheres (sopa)	60 ml
Alface crespa	10 folhas	400 g
Kani (cortado ao meio)	3 xícaras (chá)	600 g
Tomate-cereja (cortado ao meio)	2 xícaras (chá)	200 g
Manga (descascada e cortada em cubos pequenos)	2 unidades médias	200 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o HONDASHI® Profissional, o Azeite TERRANO® e o suco de limão. Junte as folhas de alface e misture.
2. Transfira a alface já temperada para uma travessa grande e, sobre ela, disponha o kani, o tomate cereja e a manga sobre as folhas. Sirva em seguida.