



Salada de mix de folhas, morango, nozes e balsâmico



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

MOLHO BALSÂMICO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 e meia xícara (chá)	400 ml
Vinagre balsâmico	1 xícara (chá)	200 ml
Açúcar	2 colheres (sopa)	20 g
Sal	2 colheres (chá)	10 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g

SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alface americana (fatiado)	2 pés pequenos	200 g
Folhas de rúcula	1 maço pequeno	100 g
Alface crespa (fatiada)	2 pés pequenos	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alface roxa (fatiada)	2 pés pequenos	200 g
Morango (cortado ao meio)	2 xícaras (chá)	300 g
Nozes (picadas)	2 xícaras (chá)	200 g
Rabanete (fatiado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o Azeite TERRANO®, o vinagre, o açúcar, o sal e o AJI-NO-MOTO®. Com auxílio de um fouet, emulsione por 3 minutos, ou até ficar um molho homogêneo. Reserve.
2. Separadamente misture a rúcula e as alfaces. Acrescente o molho e misture bem.
3. Transfira o mix de folhas para uma travessa e disponha o morango, as nozes e o rabanete por cima. Sirva em seguida.