



Salada Fatauche



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Mel	4 colheres (sopa)	60 g
Zaatar	2 colheres (sopa)	16 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher (chá)	5 g

SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Folhas de rúcula	1 maço	150 g
Pepino japonês (finamente picado)	2 unidades médias	460 g
Tomate (sem semente, cortado em pétalas)	2 unidades médias	300 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Rabanete (fatiado)	5 unidades médias	400 g
Folhas de hortelã (picadas grosseiramente)	1 xícara (chá)	40 g
Folhas de salsa	1 xícara (chá)	40 g
Pão sírio torrado (quebrado em lascas)	4 unidades	200 g

Modo de Preparo

- 1.** Molho: em um bowl médio, coloque o Azeite TERRANO™, o suco de limão, o mel, o zaatar e o AJI-SAL®, e misture bem. Reserve.
- 2.** Salada: em um bowl grande, coloque a rúcula, o pepino, o tomate, o rabanete, as folhas de hortelã e a salsa, e misture. Junte o molho reservado e misture. Distribua o pão sírio e sirva em seguida.