



## Salada com Romã



**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
Vinagre balsâmico	3 colheres (sopa)	45 ml
Mel	1 colher (sopa)	15 g
Sal	meia colher (chá)	2 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2,5 g

### SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pepino japonês (picado)	1 unidade média	230 g
Rúcula	1 maço	150 g
Maçã verde (cortada em fatias finas)	1 unidade média	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Semente de romã	meia xícara (chá)	150 g

## Modo de Preparo

---

**1.** Prepare o molho: em um bowl médio, coloque o Azeite TERRANO®, o vinagre balsâmico, o mel, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture por 1 minuto, ou até formar um molho homogêneo. Reserve.

**2.** Prepare a salada: corte o pepino no sentido do comprimento e, com o auxílio de uma colher, retire a parte do miolo com as sementes e fatie em meias rodela. Em um bowl grande, junte o pepino, a rúcula, a maçã e as sementes de romã, e misture por 1 minuto. Acrescente o molho e misture por 1 minuto, ou até incorporar com os demais ingredientes. Sirva em seguida.