



Receitas

Salada de rúcula, camarão e batata baroa crocante

Ingredientes

- 1 maço de rúcula
- 2 corações de alface americano
- 1 batata salsa (baroa, mandioquinha) grande
- 14 camarões médios (peça pro peixeiro limpar mas deixar o rabinho)
- Azeite de oliva
- 1/2 limão siciliano
- Sal e pimenta



receita de: jornale.com.br

Modo de Preparo

- * Coloque uma panela pequena de água pra ferver e pré aqueço o forno em fogo médio/alto.
- *Descasque e corte a batata salsa em rodela finas.
- *Coloque a batata na água fervente e deixe por 3 minutos, retire mas não jogue a água fora ela será usada no outro prato.
- *Escorra a batata, e numa forma espalhe nelas azeite de oliva e em seguida leve ao forno. Fique de olho até ficarem crocantes.
- *Tempere os camarões com sal e pimenta. Em uma frigideira antiaderente coloque um fio de azeite e frite os camarões até ficarem bem rosados (foto1).
- *No prato em que vai servir faça uma "cama" de rúcula e coloque no meio a parte central do coração de alface americana cortado no meio.
- *Em volta coloque os crocantes de batata salsa em cima de cada um, um camarão.
- *Tempere com o suco do limão, azeite de oliva e sal. Decore com cebollete ou um raminho de erva fresca.
- *Sirva.