



Receitas

Salada de verdes nobres com Croutons de Queijo

Ingredientes

- 1 Alface Frisée
- 1 Alface crespa
- 1 Alface roxa
- 2 Radichios
- 300g de queijo coalho cortado em cubos
- 100 g de polpa de açaí, congelada
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ xícara (chá) de azeite de oliva
- sal a gosto



receita de: dicasdereceitas.com.br

Modo de Preparo

Lave as folhas e reserve. Coloque no copo do liquidificador a polpa de açaí, a mostarda, o vinagre e o açúcar. Bata até ficar homogênea. Sem parar de bater, junte o azeite de oliva, em fio. Bata até incorporar. Disponha a salada em uma saladeira, coloque por cima os cubos de queijo coalho e regue com o molho ou sirva-o separadamente.