



Receitas

Chips de presunto

Ingredientes

folhas de rúcula
folhas de agrião
amêndoas picadinhas
presunto cru
suco de limão
azeite
sal e pimenta



receita de: mixirica.com.br

Modo de Preparo

Comece pelos chips de presunto cru. Em uma assadeira, coloque as fatias de presunto sobre papel toalha e deixe no forno bem baixinho até secar e ficar crocante (esqueça lá e olhe de vez em quando para testar). Faça um vinagrete de limão (2/3 de azeite para 1/3 de suco de limão, sal, pimenta e pronto). Monte a salada picotando as folhinhas, temperando e cobrindo com os chips e as amêndoas. Prontinho. Dica: antes de colocar o presunto na assadeira, retire as gordurinhas. Elas não vão fazer falta no chips e você poderá usá-las para refogar outras coisas depois, como se fosse bacon.