

diversos



Salada especial

ingredientes

[Para 4 pessoas](#)

- . 150gr de arroz estufado
- . 3dl de água e sal
- . ½ alface
- . 100gr de cogumelos
- . 50gr de frutos secos (alperces, passas e pinhões)

Molho

- . 1 ramo de salsa
- . 1 c. de chá de orégãos secos
- . 1 dente de alho
- . 1 dl de azeite
- . 2 c. de sopa de vinagre
- . 2 c. de sopa de natas
- . 1 c. de chá de mostarda
- . sal e pimenta

preparação

Coza o arroz na água fervente temperada com sal, por 12 minutos, em lume brando e com o tacho tapado.

Entretanto, lave as folhas de alface e rasgue-as aos pedaços. Arranje os cogumelos e corte-os às lâminas finas.

De seguida, prepare o molho. Para isso, triture todos os ingredientes indicados com a varinha mágica, até ficar cremoso.

Disponha a alface, o arroz cozido e os cogumelos em taças separadas. Complemente com os frutos secos e regue com o molho.

Sirva fresca.

Sugestão: Core 4 fatias de bacon, numa frigideira anti-aderente, até ficarem estaladiças, e junte-as à salada.

