

SALADA DE FOLHAS VERDES COM PÊRA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:4 colheres sopa de azeite
1 colher sopa de suco de limão
2 colheres de chá de mostarda
sal a gosto

SALADA:

Salada:25 g de manteiga
1 pêra sem casca e sem sementes, cortada em 8 pedaços
1 colher de chá de gengibre em pó
2 colheres chá de mel
150 g de rúcula
150 g de agrião
50 g de nozes
50 g de queijo gorgonzola (opcional)

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Misture todos os ingredientes e reserve.

SALADA:

Salada:Derreta a manteiga em fogo baixo.
Frite os pedaços de pêra por 3 minutos, virando uma vez.
Junte o gengibre e o mel.
Vire a fruta para cobrir bem e cozinhe por 1 minuto ou até dourar.
Divida a rúcula e o agrião em dois pratos e regue com o molho.
Salpique as nozes e o queijo.
Cubra com a pêra e o molho que ficou na panela.