

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41499-salada-de-folhas-verdes-com-pera.html>