SALADA DE QUEIJO DE CABRA

INGREDIENTES

4 laranjas grandes

6 rodelas de queijo de cabra (aproximadamente 50 g cada uma)

1 maço de rúcula

10 folhas de alface lisa

3 beterrabas cozida e escorrida

2 cenoura ralada

2 colher sopa de mostarda

2 colher chá de mel

2 colheres sopa de azeite

sal e pimenta preta moída

MODO DE PREPARO

Em um recipiente separe o suco de 2 laranjas e o gomo das outras 2.

Preaquecer o grill (ou forno) em temperatura média.

Colocar as rodelas de queijo em cima de papel alumínio e colocar no grill quente, cerca de 3 minutos, ou até que o queijo comece a derreter .

Distribuir as folhas de salada já lavadas e cortada pelos pratos.

Cortar a beterraba em tirinhas.

Por cima da salada, distribuir as tirinhas de beterraba,a cenoura e os gomos da laranja e colocar as rodelas de queijo grelhado no topo de cada prato.

Fazer o molho, misturando muito bem, a mostarda, o mel, o azeite e o suco de laranja reservado. Coloque o molho por cima da salada e do queijo e temperar a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49921-salada-de-queijo-de-cabra.html