

# Salada de agrião com pickles, presunto e queijo

*Chef Gordon Ramsay*

## INGREDIENTES

Cebola em conserva:

- 1 cebola roxa cortada em fatias bem finas
- 1/2 colher (sopa) de açúcar cristal
- 4 cravos-da-índia
- 2 a 3 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
- 1 pitada de sal Rui Simeão

Molho:

- 1/2 a 1 colher (chá) de mostarda
- 1 colher (chá) de mel
- 2 a 3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
- 4 colheres (sopa) de azeite Valle Madruga
- Sal Rui Simeão
- pimenta-do-reino moída a gosto

Salada:

- 100g de agrião sem os talos
- 1 alface romana cortada grosseiramente
- 1 maçã sem caroços picada
- 3 talos de aipo cortados em fatias bem finas
- 8 a 10 rabanetes cortados em fatias
- 6 a 8 fatias de presunto cozido, picadas grosseiramente
- 100g de queijo cheddar, tipo Montgomery, cortado em tiras finas
- 100g de queijo stilton, tipo Colston Basset, cortado em cubinhos



## PREPARAÇÃO

Cebola em conserva:

Coloque a cebola em uma vasilha e acrescente o açúcar, os cravos-da-índia, o vinagre e uma pitada de sal. Misture bem, disponha um prato ou camada de filme plástico sobre as cebolas e pressione. Deixe descansar com um peso por cima enquanto você prepara a salada por até uma hora.

Molho:

Junte a mostarda, o mel, o vinagre e o azeite em uma vasilha.

Adicione uma pitada de sal e pimenta e misture.

Prove e ajuste o tempero conforme necessário.

Reserve.

Salada:

Adicione o agrião, a alface, a maçã, o aipo e os rabanetes a uma vasilha e misture bem.

Mexa o molho novamente e despeje sobre a salada, misturando para garantir uma distribuição uniforme.

Espalhe pedacinhos de presunto e queijo por cima.

Escorra a cebola em conserva e acrescente também sobre a salada.

Misture levemente e sirva.



**Alberto Ramos Moreira**

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

