

# Salada de Cogumelos Frescos com Courgettes e Gambas

*Chefe Hélio Loureiro*

## INGREDIENTES

300 g de gambas cozidas e descascadas  
250 g de cogumelos frescos  
40 g de milho doce cozido  
150 g de courgettes  
2 cl de azeite Truncado  
2 cl de vinagre de framboesas  
Sal Marinho Rui Simeão  
Pimenta  
4 fatias de pão de forma cortado em tiras e tostado  
30 g de manteiga de alho e ervas  
2 colheres de sopa de pimentos vermelhos e amarelos cortados em cubinhos  
Rodelas de cebola



## PREPARAÇÃO

Corte os cogumelos e as courgettes em rodelas muito finas.

Junte o milho cozido e marine em azeite, vinagre de framboesas, sal e pimenta.

Num prato, coloque um aro e enforme a salada. Decore com rodelas de cebola e os pimentos coloridos.

Disponha as gambas e as tiras de pão de forma barradas com manteiga de alho e ervas.



**Alberto Ramos Moreira**

935 626 736

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

