

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

