Salada de agriao com picles, presunto e queijo

Chefe Jamie Oliver

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 marinho 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
Pimenta-do-reino moída a gosto
1 pitada de sal marinho Rui Simeão

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.

RUI SIMEÃO
TAVIRA
SAL

Tonnellerie
ROUSSEAU
Père & Fils

Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

a Emília
Portugueza

CHURRASQUEIRA DA
QUINTA
Castelo Branco - Alcains
RESTAURANTE