

Ingredientes

Croutons de pão de alho

Folhas de alface americana

Folhas de alface roxa crespa

Folhas de rúcula baby

50 gramas de azeitonas pretas (opcional)

50 gramas de azeitonas verdes fatiadas

3 tomates fatiados

Cebola roxa fatiada a gosto (opcional)

Molho picante

100 ml de azeite

50 ml de suco de limão caipira ou Taiti

3 colheres de sopa de folhas de agrião bem picadas

3 colheres de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos bem pequenos

3 colheres de sopa de azeitonas pretas bem picada

1 colher de café de pimenta dedo de moça

1 dente de alho ralado

Cheiro verde fresco a gosto

Orégano seco a gosto

Sal e pimenta moída na hora a gosto

Croutons de pão de alho

3 pães de alho

Modo de preparo

Croutons de pão de alho

Corte as fatias do pão em cubos e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até dourar.

Molho picante

Misture bem os ingredientes e sirva com a salada.

Salada

Misture as folhas em uma travessa e sirva acompanhada do molho e croutons.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br