



Salada de Verão de Pota ao Vinagrete de Hortelã



Ingredientes

- 1 emb. de Tentáculos de Pota Cozidos Pescanova
- 1 meloa cantaloupe
- 1/2 melancia média
- 12 folhas de alface
- 1 pepino pequeno
- 1/2 cebola pequena
- Azeite e vinagre q.b.
- Hortelã e sementes de girassol q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Tentáculos de Pota Cozidos Pescanova;
2. Cortar bolinhas (ou cubinhos) da polpa da meloa e da melancia;
3. Cortar a alface em juliana e o pepino em quatro no sentido longitudinal e depois em fatias finas. Picar a cebola;
4. Num processador de cozinha (ou com a varinha mágica) colocar 6 c. de sopa de azeite, 3 c. de sopa de vinagre, 8 a 10 folhas grandes de hortelã, sal e pimenta a gosto, e triturar até à consistência de molho;
5. Dispor a alface cortada em juliana no fundo da saladeira larga ou distribuída por cada prato, depois os tentáculos de pota cozidos ao centro, em redor as bolinhas de meloa e de melancia, o pepino e a cebola. Salpicar com sementes de girassol e folhinhas de hortelã, regar com o vinagrete de hortelã e servir de imediato.

Produtos Associados



Tentáculos de Pota Cozidos

300 g