



Encontro de tons e texturas

Uma salada leve e colorida, com o nome da estação, é a sugestão do chef Davi Rodrigues para esta edição do *Elas Gourmet*. Indicada para acompanhar aves e peixes, também pode ser servida com croutons salteados no azeite de oliva.

Repleto de texturas, com a crocância da alface e da cenoura e a maciez dos morangos e da manga, o prato é complementado pela cremosidade e pelo frescor do molho de iogurte. As flores comestíveis acrescentam delicadeza: para encantar os olhos e o paladar.

Mãos à obra e *bon appétit!*

SALADA PRIMAVERA

INGREDIENTES

- 1/2 alface-americana
- 1 maço de rúcula
- 1/2 manga em fatias
- 1/2 bandeja de morangos cortados ao meio
- 1 cenoura ralada em fios longos

PARA O MOLHO ROSADO

- 1 beterraba pequena cozida e batida no liquidificador com pouca água
- 1 iogurte natural
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva extravirgem

DECORAÇÃO

- Flores comestíveis (capuchinha)

MODE DE PREPARO

Misture delicadamente todos os ingredientes do molho. Monte a salada em camadas, alternando os ingredientes: duas sequências de alface, manga e morangos, seguidas da cenoura ralada. Por último, cubra com o molho rosado.



• PARA LER E PRATICAR

Aproveite o melhor de cada estação com as receitas da psicóloga Tatiana Romano.

Panelaterapia: a cozinha das estações (2016, 144 páginas, editora Belas-Letras) traz sugestões de receitas para primavera, verão, outono e inverno. No capítulo que corresponde à primavera, destaque para o medalhão suíno com pêssego grelhado.

Mada Rodrigues / Divulgação



Chef Brasileiro que se destaca em Santa Cruz do Sul

Ideal para momentos especiais
Eventos, reuniões e jantares Românticos



📍 Rua Marechal Deodoro, 103 | Santa Cruz do Sul - RS

www.chefdavi.com.br ou 51 3056-4009 📞 98986-9999

