



Salada de chicória vermelha com pêra Rocha assada



INGREDIENTES:

SALADA

- 120 g de chicória vermelha
- 95 g de aipo cru
- 100 g de queijo Ricota
- 20 g de pinhões tostados

PÊRAS ASSADAS

- 4 pêra Rocha
- 1 g de salva fresca
- 25 g de vinho Moscatel
- 12 g de mel
- 4 g de sumo de limão

COMO FAZER:

Asse as pêras.

Lave as pêras e corte-as ao meio, fatie-as ligeiramente, sem perder a forma. Coloque-as num tabuleiro de ir ao forno, viradas para cima. Regue-as com o sumo de limão, o mel e o vinho moscatel. Polvilhe com a salva fresca. Deixe assar 30 a 40 minutos.

Prepare o vinagrete.

Lave e corte os talos de aipo, pode usar algumas folhas que ainda contenham, em cubinhos. Deixe marinar no vinagrete cerca de 30 minutos.

Prepare a salada.

Lave e arranje as folhas de chicória e disponha-as no recipiente onde vai servir. Por cima espalhe pequenas porções de queijo ricota, em creme. Regue com o vinagrete. Coloque as pêras assadas e polvilhe com os pinhões tostados.

VINAGRETE

- 16 g de sumo de limão
- 20 g de azeite
- 8 g de mel
- 1 g de bagos de pimenta vermelha esmagados