



Salada de cebola roxa e laranja

Ingredientes para 4 porções:

- 4 laranjas descascadas
- 1 cebola roxa grande, cortada em fatias finas
- 2 colheres (sopa) de vinagre de framboesa
- 6 colheres (sopa) de azeite
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- 4 colheres (sopa) de uvas passas brancas, demolidas em água quente por 20 minutos e escorridas
- 20 azeitonas pretas sem caroços
- 2 colheres (sopa) de pinolis
- hortelã picada a gosto



Modo de Preparo:

- 1- Descasque as laranjas tomando o cuidado de remover toda a pele branca externa. Corte-as ao meio e remova a parte branca central ou miolo. Retire as sementes e corte-as em gomos finos. Reserve.
- 2- Corte a cebola roxa em fatias bem finas. Misture-as com as laranjas.
- 3- Adicione as uvas passas, as azeitonas, os pinolis e a hortelã. Tempere a salada com o vinagre de framboesa, o azeite, sal e pimenta e ajuste-a ao seu gosto.
- 4- Se desejar, sirva a salada sob uma cama de rúcula ou agrião e decore com tomatinhos cereja ou fatias de morangos.

OBS: Os pinolis podem ser substituídos por qualquer outro tipo de amêndoa ou noz, como avelãs, nozes, castanhas-do-pará, amendoins, etc...

Vale a pena investir em um bom vinagre de framboesas. Ele é facilmente encontrado em lojas especializadas ou em grandes supermercados.

Você vai surpreender seus convidados com essa salada!

Bom Apetite!