



Receitas em 15'

Salada com Queijo, Nozes e Peito de Frango Grelhado

Ingredientes

- Pimenta q.b.
- Mistura de alfaces variadas
- 200g de peito de frango salteado
- 150g de queijo da ilha
- 60g de miolo de noz grosseiramente picado
- 1 cl de azeite
- 20g de tomate seco
- 100g de tomate cereja
- 1 cl de vinagre
- Oregãos q.b.
- 20g de manjeriço

* Tal como o vinho esta receita combina com vários sabores. Procure misturar ingredientes a seu gosto e terá um deliciosa refeição.

Preparação

- 1 Tempere o peito de frango com sal, pimenta e orégãos e leve a saltear numa frigideira com um fio de azeite, durante 10 minutos.
- 2 Corte o frango em cubos, bem como o queijo, o tomate cereja e o tomate seco. Coloque a alface numa taça, com vinagre e azeite e junte o queijo, o tomate e o miolo de nozes e envolva tudo muito bem.
- 3 Adicione por último o manjeriço e o frango.

Recomendamos

MONTE DA RAVASQUEIRA **BRANCO**



Fresco e intenso este Vinho Branco feito com quatro castas combina na perfeição com esta Salada rica e complexa.

O queijo e as nozes realçam a acidez fresca e viva do vinho. O peito de frango enriquece a salada casando com a intensidade e persistência do vinho na boca. Um prato fresco e fácil de preparar para um vinho jovem, intenso e alegre.

Veja mais em loja.ravasqueira.com