

Hortifruti União na cozinha

Salada de Cenoura

Ingredientes

- 2 cenouras pequenas
- 1 colher (sopa) de mostarda de Dijon
- 1 colher (sopa) de mel
- 3 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 dente de alho pequeno
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de gergelim torrado



Modo de Preparo

Descasque e passe a cenoura em um fatiador de legumes para tiras finas. Corte o alho em duas partes, coloque em um recipiente e junte com o mel, vinagre balsâmico, azeite e mostarda, batendo constantemente até o molho virar uma emulsão consistente, sem separar o óleo. Retire as duas partes do alho (que era só para dar um sabor ao molho). Regue o molho sobre as tiras de cenoura, adicione o gergelim torrado e misture bem. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 15 minutos