

Hortifruti União na cozinha

Salada de nigagori (Goya)

- 2 nigagoris médios
- 1 tomate italiano
- 1 cebola pequena
- 1 1/2 limão
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher (sobremesa) de sal



Corte os nigagoris em fatias finas e coloque em um recipiente. Lave 2 vezes com água e escorra bem para tirar o excesso de amargo. Coloque o sal e deixe descansar por 5 minutos.

Enquanto isso, corte a cebola e o tomate em pedaços pequenos.

Esprema bem o nigagori e descarte a água que sairá. Misture com o tomate, a cebola e tempere com o suco de limão e azeite.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 10 minutos