

DE 02 A 13 DE MARÇO

# LE SETTIMANE GASTRONOMICHE DI EATALY

CELEBRANDO AS MULHERES DA GASTRONOMIA

## SALADA DE LULA COM MAÇÃ VERDE E TANGERINA

*com a chef Camilla Gaspari*

### INGREDIENTES

- 100g de lula branqueada
- 60g de cebola roxa julienne
- 80g de maçã verde em cubos
- 60g de erva doce julienne
- 80g de tangerina supreme
- 60g de tomate em cubos sem semente
- 10g de pimenta dedo de moça picada
- 100g de rúcula
- 100ml de azeite
- 80ml de suco de limão
- Q. b. de sal
- Q. b. de raspas de limão siciliano
- Q. b. de croutons ou pão torrado

### MODO DE PREPARO

- Em um bowl, colocar todos os ingredientes, menos a rúcula e o pão torrado.
- Adicionar o suco de limão e o azeite. Ajustar o sal e misturar com as mãos levemente.
- Colocar a rúcula e o pão torrado na hora de servir.
- Finalizar com raspas de limão.