



Salada de Agrião com Queijo Fresco

Queijo Fresco de Vaca BeiraLacté

INGREDIENTES para 4 pessoas

250 g **Queijo Fresco de Vaca BeiraLacté**

4 unidades Dentes de alho

0.5 dl Azeite virgem extra

1 molho de Agrião

Sal fino Q.B.

Pimenta Q.B.

1 caixa Tomate cherry

Vinagre balsâmico Q.B.

PREPARAÇÃO

Corte o tomate na horizontal. Coloque as fatias de queijo dentro dos cortes do tomate, acompanhadas por um pouco de doce de gila. Volte a montar o tomate. Emprate o tomate com um pouco de rúcula selvagem num monte ao lado do tomate, e tempere com vinagrete de morango. Corte os morangos em burnesa e espalhe sobre a rúcula. Finalize regando o tomate com um pouco de doce de tomate.

Acompanhe com vinho branco.