

SONHOS DE FIOS DE BACON EXTRA COM SALADA DE TOMATE

4 PESSOAS

Fios de Bacon Extra Primor (200g)

Ovos 3 unidades

Farinha (30g)

Cebola média 1 unidade

Salsa 1 ramo

Óleo para fritar

Sal q.b.

Pimenta q.b.

Alface iceberg

Tomate coração de boi 1 unidade

Vinagre balsâmico 1 c. sopa

Azeite 3 c. sopa

Mostarda dijon 1 c. café

Mel 1 c. café

PREPARAÇÃO

Separar as gemas das claras.

Picar a salsa e a cebola.

Juntar a farinha com as gemas. Juntar os Fios de Bacon Extra Primor, a cebola e a salsa.

Temperar com sal e pimenta.

Bater as claras em castelo e envolver.

Fritar uma colherada do preparado em óleo bem quente.

Cortar o tomate em cubos pequenos e a alface em juliana.

Juntar o azeite, o vinagre, o mel e a mostarda numa taça e mexer energicamente.

Temperar a salada e servir.

by chef Nuno Inverneiro



Fios de Bacon Extra Primor

