



Mix de folhas, Queijo Brie Cremíssimo, parma e ameixa grelhada

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 5 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Molho de salada:

- ¼ xícara (chá) ou 50 gramas de azeite
- 3 colheres (sopa) ou 18 gramas de aceto balsâmico
- 2 colheres (sopa) ou 36 gramas de mel
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Salada:

- 2 ameixas
- 1 colher (sopa) ou 18 gramas de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 colher (sopa) ou 18 gramas de mel
- Mix de folhas a gosto ou 200 gramas
- 80 gramas de presunto parma
- 1 embalagem do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez em cubos

Modo de Preparo

Modo de preparo

Molho para salada:

- Em um bowl pequeno, adicione o azeite, o aceto balsâmico e o mel. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Misture bem.

- Reserve.

Salada:

- Corte as ameixas em 4 partes.

- Coloque a Manteiga Com Sal Tirolez em uma frigideira média e leve ao fogo médio para aquecer.

- Adicione as ameixas, regue com mel e grelhe por 2 minutos de cada lado.

- Reserve.

- Distribua o mix de folhas em dois pratos, coloque o presunto parma, as ameixas grelhadas e finalize com os cubos do Queijo Brie Cremíssimo Tirolez.

- Tempere com o molho de salada e sirva em seguida!