



Salada Grega

Tempo de Preparo: **Rende:**

 00:20

 8 Porções

Ingredientes

Molho:

- 1 maço de dill (endro)
- 1 dente de alho (7 g)
- Suco de 1 limão (30 ml)
- ¼ de xícara (chá) de azeite (50 ml)
- 1 colher (sopa) de sal
- Pimenta-do-reino

Salada:

- 50 g de uvas-passas brancas
- 10 azeitonas pretas (60 g)
- 1 bandeja de tomates-cereja (150 g)
- 1 cebola roxa pequena (100 g)
- 1 pepino japonês (160 g)
- 1 embalagem de Queijo Minas Frescal Zero Lactose Tirolez (270 g)

Modo de Preparo

Molho: Pique bem o dill e o alho e coloque em uma saladeira. Por cima, esprema o suco do limão.

Adicione aos poucos o azeite e bata bem com um garfo ou fouet (batedor de arame) até formar um molho.

Tempere com sal e pimenta-do-reino recém-moída e reserve.

Salada: Hidrate as uvas-passas em $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de água quente (50 ml).

Enquanto isso, corte as azeitonas pretas em quatro partes e os tomates-cereja na metade.

Corte a cebola roxa e o pepino em fatias bem finas.

Por último, corte o Queijo Minas Frescal Zero Lactose Tirolez em cubos médios.

Escorra as uvas-passas e coloque todos os ingredientes sobre o molho na seguinte ordem: uvas-passas, azeitonas, tomates, cebola, pepino e queijo minas frescal.

Envolva a salada no molho minutos antes de servir.

Dicas:

- Para obter uma textura mais macia do pepino, distribua as fatias sobre um pano de prato bem limpo e salpique $\frac{1}{2}$ colher (café) de sal sobre eles.
- Para diminuir a picância da cebola, deixe-a de molho em água gelada e escorra antes de usá-la.
- O Queijo Minas Frescal Zero Lactose pode enriquecer muitos tipos de salada, como tomate com manjeriço, pepino, vagem, brócolis, espinafre, alface ou rúcula ou até mesmo outras folhas combinadas com frutas, como figo e morangos.
- Para melhor resultado, corte o Queijo Minas Frescal Zero Lactose Tirolez somente quando for preparar a salada, pois o queijo tem como uma das principais características a umidade.
- Quando cortado e reservado, é natural que solte bastante líquido, o que pode deixar a salada muito úmida.

- As saladas são delicadas. Misturar os ingredientes no molho somente na hora de servir faz com que os vegetais permaneçam frescos e crocantes até o momento do consumo.

Varição: No lugar do dill, você pode usar outras ervas frescas, como hortelã, manjeriço, tomilho ou alecrim picado.