

Salada Salad

Ingredientes para 4 pessoas

Ingredients 4 pax

250 g Queijo Fresco de Vaca BeiraLacte
 4 unidades Dentes de alho
 0.5 dl Azeite virgem extra
 1 molho Agrião
 Sal fino Q.B.
 Pimenta Q.B.
 1 caixa Tomate cherri
 Vinagre balsâmico Q.B.

250g (0,6lbs) Cheese Fresco de Vaca BeiraLacte
 4 Garlic cloves
 0.5 dl (16oz.) Extra Virgin Olive Oil
 1 bunch Watercress
 Fine Salt to taste
 Pepper to taste
 1 box Cherry tomato
 Balsamic Vinegar to taste

Preparação

Descascar e picar os dentes de alho e fritar em azeite.

Preparar os agriões, lavar e enxaguar, dispor numa travessa para ir à mesa.

Salpicar com um pouco de sal fino.

Cortar o queijo fresco em cubos. Dispor sobre os agriões.

Temperar o queijo com sal e pimenta, regar com o azeite.

Cortar o tomate cherri e dispor sobre a salada.

Preparar o molho com azeite e vinagre balsâmico.

Temperar a salada.

Acompanhar com / Should follow with:

Branco **doispontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 6 a 8°C,
 Castas Arinto, Síria e Fonte de Cal

Preparation

Peel and chop the garlic cloves, fry them in olive oil.

Prepare the watercress. Wash and rinse them. Arrange on a platter.

Sprinkle them with a little bit of fine salt.

Cut the fresh cheese into small cubes. Place the cheese on top of the watercress.

Season the cheese with salt and pepper; baste with the previously prepared olive oil.

Slice the cherry tomato and place on the salad.

Prepare the sauce with olive oil and balsamic vinegar.

Season the salad.

