

Fatuche - salada árabe

por Receitas e Mais



Essa salada além de suculenta, é cheia de sabor. Uma das delícias da culinária Árabe.

Ingredientes:

Para a salada:

- 1 maço de alface romano pequeno rasgado com as mãos;
- 1 tomate maduro cortado em cubos pequenos;
- 1 pepino japonês cortado em rodela;
- 2 rabanetes pequenos cortados em rodela;

Fatuche - salada árabe

por Receitas e Mais

- 1/2 cebola cortada em rodelas;
- 1 xícara de chá de torrada de pão sírio;
- 1 ramo Hortelã (só as folhas).

Para o molho:

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 colher (sopa) de suco de limão;
- sal a gosto

Modo de Preparo:

Para a salada:

Numa saladeira grande, misture todos os ingredientes da salada e reserve.

Para o molho:

Fatuche - salada árabe

por Receitas e Mais

Numa vasilha, acrescente os ingredientes do molho e com a ajuda de um garfo misture bem até obter uma mistura homogênea. No momento de servir, regue o molho sobre a salada reservada e misture bem. Sirva em seguida.

Dica:

Se desejar, experimente acrescentar ao molho um tempero árabe que se chama sumac, encontrado em casa de especialidades árabes.

Fonte: Receitas Sadia