

Salada Noçoise de Atum

DIFICULDADE:4

TEMPO DE PREPARO:10 minutos

TEMPO DE COZIMENTO:20-25 minutos

INGREDIENTES:

- 450g de batatas cotadas pela metade
- 150g feijões verdes
- 4 ovos
- 4 tomates maduros cortados
- 1/2 pepino sem casca, sem caroço, picadinho
- 1 (200g) lata de atum
- 3 colheres de sopa de alcaparras
- 25g azeitonas pretas sem caroços

Para o molho :

- 6 colheres de sopa de azeite de oliva Extra Virgem Filippo Berio
- 3 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto
- 1/2 colher de sopa de mostarda Dijon
- 1/2 colher de sopa de açúcar confeiteiro

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Cozinhe as batatas em água fervente com um pouco de sal por 10 a 15 minutos ou até que fique “al dente”. Escorra toda a água quente e deixe a batata ao lado para esfriar.

Cozinhe os feijões em água fervente por 3 minutos ou até que fique “al dente”. Drene a água.

Coloque os ovos em uma panela pequena e cubra com água gelada e lentamente leve a ferver. Cozinhe por 6 minutos. Lave com água gelada. Tire a casca dos ovos e corte em quatro.

Coloque as batatas, os feijões, os ovos juntos em um prato de salada grande com o restante dos ingredientes.

Prepare com: Huile d'Olive Extra Vierge Fruitée

