

Salada de Laranja e Rabanete

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta salada marroquina é muito diferente e surpreendentemente deliciosa. A chave é não misturar os rabanetes com a laranja e vestir até o último minuto.

Ingredientes:

- 3 laranjas doces
- 12 rabanetes vermelhos
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 colheres de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de azeite
- pitada de sal
- 1 colher de sopa de água de flor de laranjeira Canela em pó item
- pequenas folhas de hortelã

Procedimento:

1. Prepara as laranjas

- Usando uma faca afiada, corte a parte inferior e superior de cada laranja.
- Coloque o corte da parte inferior da laranja para baixo e corte a casca de cima para baixo. Remova todos os traços da parte branca e cortando as membranas externas para expor os gomos.
- Segurando cada laranja sobre uma tigela pequena para coletar o suco, corte os gomos entre as membranas.
- Remova sementes dos gomos de laranja.
- Coloque os segmentos na tigela.
- Esprema os restos da laranja na tigela para extrair o suco.
- Escorra o suco dos segmentos laranja usando um filtro grande.
- Retorne os segmentos de laranja para a tigela, reserve o suco.

2. Prepare os rabanetes

- Lave os rabanetes e apare as raízes.
- Corte em fatias finas ou em tiras estreitas usando um bandolim.
- Mantenha os rabanetes em um prato coberto com saran wrap.
- Mantenha-o na geladeira até que esteja pronto para servir.

3. Tempere a laranja

- Coloque duas colheres de sopa do suco de laranja reservado em uma tigela pequena.
- Adicione o suco de limão, o açúcar, o azeite e uma pitada de sal.
- Bata bem e despeje sobre os segmentos laranja.
- Polvilhe com água de flor de laranjeira, misture levemente, cubra e deixe gelar por 15 minutos.

4. Na hora de servir

- Misture os segmentos laranja com os rabanetes.
- Coloque em uma tigela.
- Polvilhe levemente com canela.
- Espalhe as folhas de hortelã.