

## **PREMIATTA COM MOLHO DE GERGELIM E LIMÃO SICILIANO**

### **Ingredientes:**

- 200g Palmito
- 100g Endívia
- 100g Tomate Cereja
- 40g Salmão Defumado
- 10g Gergelim Tostado
- 40g Limão Siciliano
- 20ml Óleo de gergelim
- Radichio
- Croutons
- Sal
- Pimenta do Reino

### **Modo de preparo:**

Coloque o radicchio no prato, as endívias, o palmito inteiro desfiado com um garfo e os tomates no centro do prato. Coloque os pedaços de salmão sobre as endívias e finalize com o vinagrete, o gergelim e os croutons. Vinagrete de limão siciliano com gergelim: faça uma emulsão com o óleo de gergelim e o suco do limão siciliano, tempere com sal, pimenta do reino e reserve.