

## **SALADA DE PALMITO COM VINAGRETE DE MEL E MOSTARDA**

### **Rendimento:**

6 a 8 porções

### **Ingredientes**

#### **Salada:**

- 300g de Palmito em fatias
- 1 frasco de corações de alcachofra, cortados em quatro partes
- 1 maço de escarolas
- 1 maço de alfaces
- 1 cenoura ralada
- 2 folhas de couve roxa
- ½ xícara de queijo ricota esfarelado

#### **Vinagrete:**

- 1 xícara de azeite de oliva extra virgem
- 1/3 de xícara de vinagre de vinho branco
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de mel de abelha
- Sal e pimenta a gosto

#### **Modo de preparo:**

Combine em um recipiente a alface cortada em pedaços, o palmito, as alcachofras, a cenoura, e a couve. Para o vinagrete, misture bem todos os ingredientes e sirva sobre a salada. Finalize salpicando com a ricota.