

Salada de uvas e figos



Ingredientes: 400 unidade de uvas brancas
4 unidade de figos
40 grama de sultanas
3 decilitro de água
300 grama de açúcar
1 pitada de baunilha
1 unidade de pau de canela
1 colher de sopa de anis
1 colher de sopa de vinagre aromatizado

Instruções de preparação:

Comece por preparar o molho. Leve ao lume a água com o açúcar, a baunilha, o pau de canela e o anis. Deixe ferver durante cerca de 10 minutos e depois deixe arrefecer. Adicione então o vinagre aromatizado. Separe os bagos das uvas, lave-os, enxugue-os e coloque-os numa taça. Corte os figos ao meio, junte-os aos bagos de uva e adicione as sultanas. Regue a salada com o molho anteriormente preparado e leve-a ao frigorífico até servir. Decore a salada a gosto, por exemplo com folhas de hortelã.

Sugestões Adicionais: