

## Salada de camarão com coentros



Ingredientes: 100 grama de camarão  
40 grama de milho  
15 grama de coentros  
250 grama de alface  
1 colher de sopa de azeite  
150 grama de massa quebrada  
4 grama de flor de sal  
5 grama de mostarda  
1 unidade de ovo  
1 colher de sopa de vinagre

### Instruções de preparação:

Estenda a massa quebrada com três centímetros de altura. Com um aro de 4 cm de diâmetro, corte rodela de massa e por dentro, com um aro mais pequeno, corte novamente para que fique uma argola, pincele com ovo e leve ao forno a 200° durante 20 minutos. Retire e deixe arrefecer. Tempere a alface com um pouco de flor de sal, 1 colher de sopa de azeite e 1 colher de sopa de vinagre. Elabore pequenos ramos com a alface e introduza-os nos aros da massa quebrada. Disponha num prato de servir. Coza os camarões e coloque-os num prato juntamente com o milho. Misture o restante azeite e vinagre com uma colher de café de mostarda e os coentros, bata tudo com varas ou num robot de cozinha e tempere com a flor de sal. Regue o prato com este vinagrete.

Sugestões Adicionais: