



SALADA DE ABACATE E OVO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 100 g de pepino, descascado, cortado aos pedaços
- 30 g de cebolinho, fatiado finamente
- 2 abacates, descascados, sem caroço
- 3 cch de vinagre de vinho tinto, separadas
- ½ cch de sal
- ½ cch de pimenta preta
- 1 cch de molho picante
- 30 g de rúcula
- ½ cch de azeite
- 8 bolachas integrais de água e sal

PREPARAÇÃO

1. Coza os ovos durante 10 minutos na caçarola.
2. Coloque os pedaços de pepino e as fatias de cebolinho na taça de mistura média.
3. Esmague os abacates na taça de mistura pequena. Adicione 2 cch de vinagre de vinho tinto, sal, pimenta preta e molho picante. Misture bem. Adicione o puré de abacate à mistura de pepino e cebolinho na taça de mistura média. Envolver bem.
4. Passe os ovos por água fria. Retire-lhes a casca, corte-os em pedaços pequenos e envolva-os bem na mistura de abacate. Prove e tempere a gosto.
5. Coloque a rúcula numa travessa de servir. Salpique-a com 1 cch de vinagre de vinho tinto e 1 cch de azeite, e mexa bem. Coloque a mistura de abacate e ovos por cima da rúcula e sirva em bolachas de água e sal.