

Salada de frango e uvas vermelhas

Ingredientes

Bacon em pedacinhos - 8 fatias

Frango assado desfiado, se quiser, tire a pele para ficar mais saudável - 1

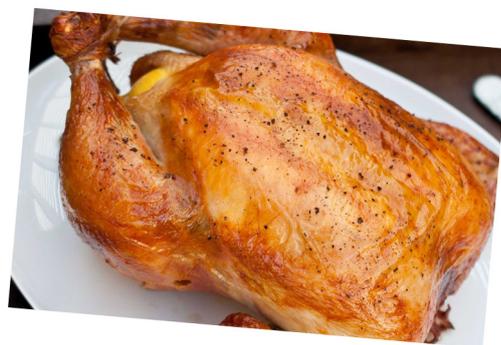
Iogurte natural - 1/2 xícara

Gorgonzola - 1/2 xícara

Cebolinha e salsinha picadinha - 3 colheres

Alho ralado - 1 dente

Sal e pimenta do reino - a gosto



Autora: Sandra Assumpção
08 de março de 2012

Folhas, alface, rúcula, alface roxa, etc - 8 xícaras

Uvas vermelhas cortadas ao meio sem o caroço - 1 xícara

Modo de preparo

1. Frite os bacons até ficarem crocantes.
2. Coloque-os num papel toalha para tirar o excesso de gordura.
3. Desfie o frango.
4. Numa tigela média, amasse o queijo com um garfo, coloque o iogurte, misture o cheiro verde, o sal e a pimenta.
5. Numa vasilha grande coloque a galinha, o bacon, o alface e as uvas.
6. Divide em quatro pratos e depois regue com o molho de queijo.