

Ingredientes

Azeite - 6 colheres de sopa e mais um pouco para fritar

Alho grande, descascado - 1 dente

Ovo grande - 1

Suco de limão - 1 colher de sopa

Molho inglês - 2 colheres de chá

Pimenta do reino moída na hora - a gosto

Pão branco sem casca em cubinhos - 2 fatias grossas

Alface americana lavada e desfolhada com cuidado - 1

Queijo parmesão ralado grosso - 25 gramas



Autora: Sandra Assumpção
16 de março de 2015

Modo de preparo

. Faça sempre com alfaces bem fresquinhas.

. Lave e seque bem antes de usar.

. Se quiser usar frango, fica mais substancioso.

1. Despeje o azeite em uma panela e adicione o alho.

2. Delicadamente aqueça o azeite em fogo baixo. Não frite muito o azeite.

3. Retire do fogo e reserve por 30 minutos.

4. Coloque o ovo numa panela com água fria e deixe levantar fervura.

5. Ferva por 1 minuto e mergulhe o ovo em água fria para interromper o processo de cozimento.

6. Quebre o ovo no processador de alimentos e adicione o alho com o azeite, o suco de limão e o molho inglês.

7. Processe bem e tempere com pimenta a gosto.

8. Frite os cubinhos de pão em pouco de azeite até ficarem crocantes e dourados e, em seguida, deixe escorrer sobre o papel toalha.

9. Para servir, coloque a alface romana numa tigela, arrumando a ponta das folhas para fora em círculo.

10. Despeje o molho por cima e adicione os crocantes e o parmesão.

11. Coloque a salada no meio da mesa para as pessoas pegarem com as mãos.