SALADA

# Salada de Grão-de-Bico Cítrica com Pangrattato de Presunto Cru e Parmesão

Uma salada de grão-de-bico com especiarias, coberta por um crocante de chef. O Chef Cássio Prados parte da Farofa Pronta Tradicional PQ e junta três ingredientes: parmesão tostado, presunto cru e raspas de limão-siciliano.





**Chef Cássio Prados**
instagram.com/cassio.prados

Rende 4 porções | Demolho de 24 a 48 h

## INGREDIENTES

### SALADA

| | |
|---|---|
| **2 xícaras (chá)** | Grão-de-Bico PQ, demolhado e cozido |
| **½ colher (chá)** | Cominho Moído PQ |
| **½ colher (chá)** | Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ |
| **½ colher (chá)** | Pimenta-do-Reino PQ |
| **½ colher (chá)** | Páprica Doce PQ |
| **3 colheres (sopa)** | azeite |
| **½** | cebola roxa em cubos pequenos |
| Sal a gosto | |
| Brotos a gosto | |

### PANGRATTATO

| | |
|---|---|
| **1 xícara (chá)** | Farofa Pronta Tradicional PQ |
| **80 g** | parmesão de maturação longa, ralado |
| **80 g** | presunto cru tipo Parma |
| Raspas de 1 limão-siciliano | |
| **1 pitada** | Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ, para dar cor |

### FINALIZAÇÃO

Brotos, fio de azeite e folha de ouro comestível (a folha de ouro é opcional)

## MODO DE PREPARO

1. **Grão**
Deixe o grão-de-bico de molho de 24 a 48 horas. Cozinhe na panela de pressão cerca de 10 a 15 minutos depois de pegar pressão, ou na panela comum cerca de 30 a 40 minutos. O ponto é macio por fora e ainda firme no centro. Escorra e deixe esfriar.

2. **Temperos**
Numa tigela, junte ao grão os temperos secos, um a um: cominho, cúrcuma, pimenta-do-reino e páprica doce. Misture até os grãos mudarem de cor.

3. **Salada**
Junte o azeite e a cebola roxa (deixe a cebola alguns minutos de molho em água antes, para suavizar). Prove antes de salgar e junte os brotos.

4. **Parmesão crocante**
Numa frigideira antiaderente, espalhe o parmesão e deixe em fogo baixo até formar uma crosta seca e dourada. Passe para um prato, deixe esfriar, quebre e pique até virar farelo.

5. **Presunto**
Leve o presunto cru ao forno ou à air fryer até ficar crocante. Depois de frio, pique.

6. **Pangrattato**
Misture a farofa com o parmesão, o presunto, as raspas de limão-siciliano e uma pitada de cúrcuma.

7. **Montagem**
Disponha a salada no prato, cubra com o pangrattato e finalize com pedacinhos de presunto, brotos, a folha de ouro (se usar) e um fio de azeite pela lateral.

### CONSERVAÇÃO

Na geladeira, em pote fechado, por até 3 dias.

**PRODUTOS PQ DESTA RECEITA**

Grão-de-Bico PQ | Farofa Pronta Tradicional PQ | Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ | Cominho Moído PQ | Pimenta-do-Reino PQ | Páprica Doce PQ