SALADA DE POTE · VEGANO

Salada de Pote Vegana de Feijão Branco com Vinagrete de Chimichurri

Uma salada para montar, tampar e levar.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



1 pote, do tamanho que você tiver

Feijão de molho de 24 a 48 h · Na geladeira até 3 dias

INGREDIENTES

CAMADAS, DE BAIXO PARA CIMA (o pote é o que você tiver; vale a proporção)

- Vinagrete com Chimichurri: cerca de 1 dedo no fundo (receita logo abaixo)
- Cenoura em fitas finas, com um pouquinho de azeite, sal e **Pimenta Calabresa PQ** a gosto (comece com uma pitada e prove)
- Palmito pupunha em rodelas (em conserva ou fresco)
- **Feijão Branco PQ** cozido firme: cerca de ⅔ do pote, com um fio de azeite e uma pitada de sal
- Folhas verdes e roxas, rasgadas com a mão: cerca de ¼ do pote
- **Linhaça Marrom PQ** a gosto

VINAGRETE COM CHIMICHURRI (rende cerca de 120 ml)

6 c. (sopa)	azeite extravirgem
2 c. (sopa)	balsâmico de boa qualidade

- **Chimichurri PQ** a gosto (comece com uma pitada e prove)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. **Molho**
   Bata o azeite, o balsâmico e o chimichurri com o fouet até engrossar um pouco. Prove e acerte o sal. Ele separa com o tempo: bata de novo antes de usar.
2. **Feijão**
   Deixe o feijão branco de molho de 24 a 48 horas e cozinhe até ficar macio, mas ainda firme.
3. **Cenoura**
   Faça fitas finas com o descascador. Tempere com um pouquinho de azeite e de sal e deixe descansar alguns minutos, enquanto prepara o resto: a fita amolece. Junte a pimenta calabresa.
4. **Palmito e feijão**
   Corte o palmito em rodelas: elas apoiam as camadas no pote redondo. Na mesma tigela da cenoura, regue o feijão com um fio de azeite e uma pitada de sal.
5. **Montagem**
   No pote, de baixo para cima: vinagrete, fitas de cenoura enroladas encostadas no vidro, palmito, feijão, folhas e a linhaça por cima. Tampe e leve à geladeira.
6. **Para servir**
   Coma no pote ou vire sobre um prato, segure um instante para o molho descer e solte devagar.

CONSERVAÇÃO

Pote bem fechado, na geladeira, por até 3 dias. Uma folha de papel toalha dobrada sobre as folhas absorve a umidade e mantém tudo crocante.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA

Feijão Branco PQ · Pimenta Calabresa PQ · Linhaça Marrom PQ · Chimichurri PQ