



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### **Salada de Abóbora com Rúcula ao Limão**

#### ***Ingredientes:***

1/2 abóbora pequena sem casca em cubos médios;  
1/2 maço pequeno de cebolinha verde picada finamente;  
3 colheres (sopa) de óleo;  
4 colheres (sopa) de suco de limão;  
folhas de 1 maço médio de rúcula;  
1 cebola média em rodela finas;  
sal a gosto.

#### ***Modo de preparo***

Coloque a abóbora numa panela com 1 litro de água fervente e deixe cozinhar por 15 minutos, ou até ficar cozida, porém firme.

Retire do fogo, escorra a água e tempere a abóbora ainda quente com sal e a metade da cebolinha verde.

Reserve.

Numa tigela pequena, bata com um batedor manual ou garfo o óleo, o suco de limão e o sal, até o molho encorpar.

Numa saladeira, disponha as folhas de rúcula, a abóbora e a cebola.

Regue com o molho de limão preparado e polvilhe com a cebolinha verde restante.

Sirva