

SALADA DE MENTA COM FETA E MELANCIA



Pessoas



15 min



Fácil



Económica

INGREDIENTES

fatias de melancia

queijo feta, cortado em pedaços pequenos

folhas de hortelã ou manjericão, cortados em chiffonade (ou em pequenas tiras)

PREPARAÇÃO

Pré-refrigere o bloco de sal no frigorífico por um período mínimo de duas horas.

Coloque algumas fatias de melancia fininhas diretamente no bloco de sal.

Quanto mais a melancia estiver em contacto com o a Pedra de Sal Gema, mais temperada ficará.

Polvilhe os pedaços de queijo feta sobre a melancia e, em seguida, decore com a hortelã ou folhas de manjericão.

Sirva e aproveite!

NOTA:

Não o coloque a Pedra de Sal Gema debaixo de água.

Limpe a pedra com um pano húmido ou esponja, sem detergentes e deixe secar completamente.

Certifique-se de a armazenar a sua Pedra de Sal Gema num local fresco e seco.