



SALADA DE PALMITO PUPUNHA COM ABOBRINHA, COCO E MELAÇO DE CANA

Ingredientes:

- 300g Palmito Pupunha ralado no formato Talharine
 - 300g Abobrinha Italiana ralada no formato Talharine
 - 50g Coco Ralado Seco
 - 40ml Melaço de Cana
 - 2 limões Tahiti
 - 1/2 Maço Hortelã Fresco
 - 100ml Azeite Extra Virgem
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture o palmito, abobrinha e coco, tempere com um pouco de sal. Faça um molho com o azeite, suco dos limão, melaço e o hortelã picado. Misture tudo e reserve em geladeira por 20 minutos.

Retire da geladeira, misture para que o molho que está no fundo seja incorporado novamente à salada.

Sirva em bowls, decorando com a pipoca de arroz.