



Arena Gastronômica 21ª FENEARTE
Chef César Santos
Salada de Fusilli com Feijão Verde e Carne de Sol

Ingredientes:

1 pacote (500g) de Massa Grano Duro tipo Fusilli;
100 mL de azeite de oliva;
500g de carne de sol cortada em pequenas tiras;
2 cebolas grandes picadas;
500 g de feijão verde cozido na água e sal;
500 g de queijo de coalho em pequenos cubos;
1 maço de coentro picado;
1 maço de cebolinha picada;
Sal e pimenta do Reino moída a gosto.

Modo de Preparo:

1. Prepare a massa conforme as instruções da embalagem.
2. Enquanto isso, em uma panela acrescente o azeite, junte a carne de sol e deixe até refogar bem. Adicione a cebola picada e deixe até ficar macia.
3. Acrescente o feijão verde e deixe refogar, adicione o queijo de coalho.
4. Tempere com o coentro, a cebola, o sal e a pimenta.
5. Escorra bem a massa, passe para uma travessa e regue com o molho. Sirva em seguida, bem quente.