

Rissóis de Leitão com Salada e Molho de Citrinos

Entrada —   30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/rissóis-de-leitao-com-salada-e-molho-de-citrinos



Ingredientes

8 rissóis de leitão para forno Continente Seleção
4 c. sopa de maionese Continente
2 ½ laranjas
Pimenta-preta q.b.
1 saco de salada selvagem Continente Seleção
2 tangerinas
4 c. sopa de molho vinagrete Continente
Sal q.b.

Confeção

1. Cozinhe os rissóis consoante as instruções da embalagem.
2. Prepare o molho de citrinos, juntando a maionese ao sumo de ½ laranja e respetiva raspa e a uma pitada de pimenta-preta.
3. Misture bem e coloque numa tacinha.
4. Numa taça grande, coloque a salada selvagem.
5. Junte as laranjas e as tangerinas em gomos e o molho vinagrete.
6. Tempere com sal e misture bem.
7. Sirva com os rissóis e o molho de citrinos.