



GASTRONOMIA DEL BRASILE

INSALATA CARIOCA

(per 6 persone)

Ingredienti:

n. 1 ananas
1 fetta unica da 200 gr di prosciutto cotto
1 scatola piccola di palmitos (cuore di palma)
1 tazza di maionese (1 barattolo da 200 gr)
2 cucchiaini (de minestra) di latte
5 cucchiaini (de minestra) di ketchup
4 cucchiaini (de minestra) di sugo di ananas
sale e pepe a discrezione

PREPARAZIONE DELL'INSALATA

Tagliare a metà il ananas e vuotarlo togliendo la polpa. Tagliare quest'ultima in pezzettini e mescolarla con i palmitos tagliati a fettine o a quadrettini e con il prosciutto anche esso tagliato a pezzettini.
Riempire le due metà dell'ananas con questa insalata.

PREPARAZIONE DELLA SALSA

In una terrina mescolare la maionese con il latte, il ketchup, il sugo dello stesso ananas e condire con sale e pepe.
Servire l'insalata condita con questa salsa.



