



# SALADA FATUCHE COM CHANCLICHE DE ZAAATAR

Salada Fatuche com Chancliche de Zaatar

Nível de Picância  
**Nenhum**

Dificuldade  
**Nenhum**



Leve

Esta salada de origem árabe teria sido criada por camponeses, principalmente porque a receita clássica leva pão amanhecido como forma de reaproveitamento e os ingredientes geralmente são cortados de forma rústica. Esta versão, no entanto, inclui um queijo (também árabe) com tempero típico do Oriente Médio.

**NA SUA  
CAIXA**

---

**NA SUA  
COZINHA**

---



# SALADA FATUCHE COM CHANCLICHE DE ZAAATAR

Salada Fatuiche com Chancliche de Zaatar



**1** Corte o pepino ao meio no sentido de comprimento e depois corte em fatias finas de meia lua. Faça a mesma coisa com o rabanete. Retire a semente do tomate e corte-o em cubos médios. Pique a hortelã e retire o suco do limão.



**2** Para fazer o chancliche, misture o cream cheese com a ricota e tempere com sal e azeite. Divida em 4 partes e faça bolinhas com as mãos. Em seguida, achate as bolinhas e passe-as no zaatar até cobrir todos os lados.



**3** Montagem: Em um bowl, misture todos os ingredientes - exceto as folhas de alface e o chancliche - e tempere com sal, azeite, o xarope de romã e o suco de limão a gosto. Em um prato, disponha as folhas de alface e, sobre elas, a mistura de ingredientes temperada e as bolinhas de chancliche.

---

## VALORES NUTRICIONAIS