**Receita por Francine Xavier – do Instituto Comida do Amanhã**

Salada de feijão verde com perfume de Cambuci

INGREDIENTES

• 2 xícaras de feijão-verde

• 1 abacate grande e firme

• 2 cambucis

• 1 cebola roxa

• 1 colher de sopa de gengibre ralado

• 1/2 molho de coentro selvagem

• 1 xícara de chá de mini tomates coloridos do projeto AChA (pode substituir por tomate cereja)

• 1/2 xícara de castanha do Brasil picada

• 1/2 xícara de azeite extra virgem – preferencialmente brasileiro com menos de 1 ano

• pimenta do reino e sal a gosto

 MODO DE PREPARO Lavar e cozinhar os feijões com água até que fiquem tenros, mas ainda firmes (15 a 20 minutos de cozimento). Escorrer e reservar. Lavar, descascar e picar os cambucis, sem o centro, em cubinhos pequenos. Descascar e picar a cebola em cubinhos de 1 cm. Passar na água fervente e escorrer. Lavar e retirar os espinhos laterais do coentro. Picar bem fininho. Descascar e cortar o abacate em meia lua. Cortar os tomates ao meio. Juntar todos os ingredientes, exceto o abacate, em uma saladeira. Misturar bem e temperar com sal e pimenta a gosto. Adicionar o abacate e corrigir o tempero.