

## Bolo de Rúcula Selvagem com Mozzarella

**VITACRESS**

*Naturalmente  
nutritivo!*

5 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 45 minutos

### **Ingredientes:**

2 embalagens de rúcula selvagem 100 g da VITACRESS;

250 g de queijo mozzarella fresco;

40 g de queijo ralado;

6 ovos;

1 colher (de sopa) de pão ralado;

1 colher (de sopa) de azeite;

1 pitada de noz moscada;

Sal e pimenta q.b..



### **Preparação:**

Ligue o forno a 180°C. Barre uma forma antiaderente com azeite. Pique grosseiramente a rúcula. Corte a mozzarella em cubos e coloque-os em cima de papel de cozinha para escorrer bem. Numa tigela bata os ovos temperados de sal, pimenta e noz moscada. Junte o queijo e o pão ralados, os cubos de mozzarella e a rúcula e misture bem. Deite na forma e leve ao forno durante 25 minutos. Retire, deixe arrefecer um pouco, desenforme e sirva morno ou frio.