

Salada Aromática com Nacos de Novilho

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 40 minutos

Ingredientes:

1 embalagem de Salada Aromática

150 g VITACRESS;

400 g de lombo de novilho;

100 g de queijo parmesão;

2 dentes de alho;

3 colheres (de sopa) de molho de soja;

2 colheres (de sopa) de óleo;

4 colheres (de sopa) de azeite;

Sumo de 1 lima;

Sal e pimenta q.b.;

Gengibre q.b..



Preparação:

Tempere a carne com um pouco de sal e pimenta, gengibre raspado, os alhos picados e o molho de soja. Misture e deixe repousar no frio durante 15 minutos, depois escorra, leve ao lume uma frigideira com o óleo e deixe-o aquecer. Junte a carne e deixe-a cozinhar durante 15 minutos virando de vez em quando. Retire da frigideira e deixe arrefecer. Numa tigela misture o azeite com o sumo da lima. Tempere de sal e pimenta e junte a salada. Misture delicadamente e coloque nos pratos. Corte a carne em pedaços e junte a salada. Sirva com o queijo em tiras finas decorado a gosto.