

Salada quente de Outono

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

3 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 30 minutos

Ingredientes:

1 embalagem de salada Mesclum

150 g VITACRESS;

250 g de cogumelos frescos;

100 g de bacon;

1 cebola nova;

3 ovos;

5 colheres (de sopa) de azeite;

2 colheres (de sopa) de vinagre

Balsâmico;

1 colher (de café) de caril em pó;

Sal e pimenta q.b..



Preparação:

Lave os cogumelos corte-os ao meio e seque-os. Leve ao lume uma frigideira com 1 colher de sopa de azeite, deixe aquecer. Junte os cogumelos e deixe cozinhar até que toda a água evapore e os cogumelos fiquem bem douradinhos e crocantes. Leve ao lume um tacho com 5 dl de água e 5 colheres de sopa de vinagre e deixe ferver. Abra um ovo de cada vez para uma tigela e deite no tacho. Deixe escalfar durante 4 minutos. Depois retire com uma escumadeira e coloque em cima de papel de cozinha para escorrer. Corte o bacon em pedacinhos e leve-o a fritar sem juntar gordura até ficar douradinho. Retire e deixe escorrer. Divida a salada pelos pratos junte os cogumelos, o bacon, os ovos e a cebola cortada em rodela. Numa tigela misture o vinagre com o azeite, tempere de sal e pimenta. Mexa bem e regue a salada com o molho e sirva.