

Salada com Camembert Frito

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas
Grau de Dificuldade: Fácil
Custo: Económico
Tempo de Preparação: 30 Minutos

Ingredientes:

1 embalagem Agriões VITACRESS;
1 embalagem de Salada Mesclum VITACRESS;
1 colher (de sopa) de Salsa já lavada picada VITACRESS;
1 queijo camembert (aprox. 250g);
1 cebola;
60 g de miolo de noz;
4 colheres (de sopa) de pão ralado;
1 ovo batido;
2 colheres (de sopa) de farinha;
3 colheres (de sopa) de azeite;
2 colheres (de sopa) de vinagre balsâmico;
Sal e pimenta q.b.;
Óleo para fritar.



Preparação:

Corte o queijo em oito triângulos, passe-os pela farinha, a seguir pelo ovo batido e, por último, pelo pão ralado. Coloque-os num prato e leve-os ao congelador. Prepare o molho: misture a cebola picada com a Salsa VITACRESS, o vinagre e o azeite. Tempere de sal e pimenta e mexa bem. Aqueça óleo abundante e frite os triângulos de queijo até ficarem douradinhos e escorra-os. Misture a Salada Vita VITACRESS com o molho e sirva com os triângulos de queijo fritos e o miolo de noz.