

Salada de Espinafres Vermelhos

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 25 Minutos

Ingredientes:

1 embalagem de Espinafres Vermelhos VITACRESS;
1 colher (de sopa) de Salsa já lavada Picada VITACRESS;
200 g de queijo especial para saladas;
2 tomates;
1 colher (de chá) de cominhos em grão;
6 colheres (de sopa) de azeite;
2 colheres (de sopa) de vinagre de vinho;
Sal e pimenta q.b..



Preparação:

Corte o queijo em cubos deite-os para uma tigela, regue-os com 2 colheres (sopa) de azeite, polvilhe com os cominhos em grão e leve ao frio durante 15 minutos. Lave os tomates, corte-os ao meio, retire-lhes as sementes e corte-os em cubos. Misture o restante azeite com o vinagre, tempere de sal e pimenta e mexa bem. Coloque os Espinafres VITACRESS num prato, junte-lhes o queijo, o tomate e a cebola. Regue com o molho e sirva polvilhado com a Salsa picada VITACRESS.