

Salada de Pasta com Queijo fresco e Rúcula Selvagem

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 20 minutos

Ingredientes:

1 embalagem de rúcula selvagem 100 g
VITACRESS;
200 g de massa de laços ou outra a gosto;
2 queijos frescos;
1 fatia grossa de fiambre;
4 colheres (de sopa) de azeite;
1 colher (de sopa) de vinagre;
Sal e pimenta acabada de moer q.b..

Preparação:

Coza a pasta em água a ferver temperada de sal durante 9 minutos. Escorra e deixe arrefecer. Corte o fiambre e o queijo em cubos. Numa tigela misture o azeite com o vinagre, tempere de sal e pimenta e mexa bem. Junte a pasta cozida, a rúcula, o queijo e o fiambre e misture delicadamente. Sirva decorado a gosto.

