

Salada de Rúcula Selvagem com Esparguete e Camarões

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 20 Minutos

Ingredientes:

1 embalagem de Rúcula Selvagem VITACRESS;
1 colher (de sopa) de Coentros picados VITACRESS;
200g de esparguete cozido;
12 camarões cozidos e descascados;
4 ovos cozidos;
1 tomate;
1 cebola (pequena) picada finamente;
3 colheres (de sopa) de vinagre;
5 colheres (de sopa) de azeite;
1 colher (de sopa) de mostarda;
Sal e pimenta q.b..



Preparação:

Misture a cebola picada com a mostarda, o azeite e o vinagre; tempere de sal e pimenta e mexa. Junte ao preparado anterior à Rúcula Selvagem VITACRESS e o esparguete e misture bem. Verta para um prato e por cima, disponha os camarões, os ovos cortados e os gomos de tomate. Polvilhe com os Coentros picados VITACRESS e sirva.