

Salada em Taça de Brick

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

5 Pessoas

Grau de dificuldade: Médio

Custo: Económico

Preparação: 40 minutos

Ingredientes:

1 embalagem de Salada Riva VITACRESS;

5 Folhas de Brick;

8 Fatias de presunto;

150g de queijo;

8 tomates cereja;

1 abacate;

6 colheres (de sopa) de azeite;

2 colheres (de sopa) de vinagre balsâmico;

4 raminhos de Coentros já lavados VITACRESS;

Sal e pimenta q.b.;

Manteiga derretida para pincelar.



Preparação:

Ligue o forno a 180 graus. Pincele as folhas de brick com manteiga e coloque-as, individualmente, dentro de forminhas de modo a modelar a folha em forma de ninho. Leve ao forno durante 5 minutos, retire e deixe arrefecer. Retire as folhas da forma com cuidado e coloque-as em pratos. Prepare o molho: misture o azeite com o vinagre, tempere com sal e pimenta, mexa bem e reserve. Lave os tomates e corte-os ao meio. Descasque o abacate, corte-o ao meio, retire-lhe o caroço e corte-o em tiras ou, se preferir, retire bolinhas com a ajuda de uma colher própria. Misture a salada Riva com o molhos, os tomate e o abacate. Divida depois esta mistura pelas folhas de brick e junte as fatias de presunto e o queijo cortado a gosto. Decore com os coentros e sirva.