

Pratos Principais | Saladas

Salada Morna de Tomate, Mozzarella e Presunto

25 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

500 g de tomates cereja
150 g de presunto em fatias finas
200 g de cogumelos portobello pequenos
3 0 dentes de alho esmagados
0 manjericão q.b.
0 azeite q.b.
1 copo de vinho branco
2 0 mozzarellas
0 rúcula q.b.

Informação nutricional

Energia	330,3 kcal	17%*
Proteínas	25,0 g	50%*
Lípidos	20,2 g	29%*
Hidratos de Carbono	10,2 g	4%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Coloque os tomates, o presunto, os cogumelos em pedaços, os dentes de alho e as ervas num prato de forno. Regue com azeite e tempere com sal e pimenta.
2. Leve ao forno pré-aquecido a 200ºC durante cerca de 15 minutos. A meio da cozedura regue com o vinho branco.
3. Divida o assado por pratos, desfaça a mozzarella em fios, espalhe pelos pratos, assim como a rúcula. Regue com o molho que ficou no prato de forno. Sirva de imediato.