



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 manjeriço q.b.
- 0 azeite q.b.
- 1 copo de vinho branco
- 2 0 mozzarellas
- 0 rúcula q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	330,3 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	25,0 g	50%*
<b>Lípidos</b>	20,2 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 200°C 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.