



Pratos Principais

Saladas

Salada de Batata

🕒 25 min.

🔑 Fácil

🔒 Moderado

🍴 4 doses

Ingredientes

- 750 g de batatas
- 4 ovos
- 1 cebola (picada)
- 2 dentes de alho
- 2 raminhos de salsa (picada)
- 1 c. de sopa de molho de mostarda
- 3 c. de sopa de maionese
- 1 c. de chá de cebolinho (picado)
- 1 embalagem de Natas Longa Vida Original
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 451,3 kcal | 23%* |
| Proteínas | 12,7 g | 25%* |
| Lípidos | 25,9 g | 37%* |
| Hidratos de Carbono | 40,6 g | 16%* |

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

Preparação

- 1 Lave as batatas e coza-as durante 20 minutos aproximadamente.
- 2 Descasque a cebola e os alhos e pique-os. Coza os ovos.
- 3 Misture a maionese com as Natas Longa Vida Original, a mostarda, o iogurte LONGA VIDA Natural, o sal e a pimenta.
- 4 Escorra as batatas, deixe-as arrefecer, descasque-as, corte-as às rodelas e misture a cebola e os alhos.

5 Junte os ovos cozidos às rodelas e o molho à salada de batata.

6 Sirva fria com salsa e cebolete.