



Entradas Sopas Frias

## Sopa Fria de Melão e Presunto

15 min.

Fácil

Económico

2 doses

### Ingredientes

- 1 melão
- 100 g de iogurte NESTLÉ Grego Natural
- 1/2 cálice de vinho do Porto branco
- 1 pitada de sal
- 2 fatias de presunto

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	218,4 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	7,0 g	14%*
<b>Lípidos</b>	6,9 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,5 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Começa por aquecer o forno a 200°C, depois coloca lá as fatias de presunto, em cima de uma folha de papel vegetal, até estarem douradas.
- 2 Retira, coloca em papel absorvente e reserva.
- 3 Parte o melão, sem casca e sem sementes, aos cubos.
- 4 Tritura com uma varinha mágica ou robot de cozinha e acrescenta os outros ingredientes, misturando bem.
- 5 Leva ao frio e antes de servir, decora com pedaços do presunto.