



Pratos Principais Vegetarianos

## Salada com Tiras braseadas Vegetarianas

22 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Tiras Vegetarianas Braseadas GARDEN GOURMET  
3 cabeças de alface  
100 g de pepino  
100 g de tomate maduro  
100 g de cebolinhas novas  
50 g de cenoura  
1 iogurte natural LONGA VIDA  
sumo de 1/2 limão  
folhas de coentros frescos  
sal e pimenta q.b.

### Informação nutricional

Energia	88,4 kcal	4%*
Proteínas	8,9 g	18%*
Lípidos	3,4 g	5%*
Hidratos de Carbono	4,7 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Limpe as cabeças de alface e separe as folhas maiores para usar como recipiente.
- 2 Misture o iogurte com o sumo de ½ limão, as folhas de coentros picadas e tempere com um pouco de sal e pimenta. Deixe repousar.
- 3 Pré-aqueça o forno durante 10 minutos a 180 °C e aqueça as Tiras numa tigela 12 minutos, seguindo as instruções da embalagem.
- 4 Descasque e corte em cubos o pepino, o tomate, a cenoura e as cebolinhas novas.

**5** Encha as folhas de alface com a mistura de vegetais distribua as Tiras por cima. Sirva num bandeja com o molho de iogurte.

**6** Dica: Pode deixar o pepino cortado a marinhar num pouco de sal antes de o misturar com os outros ingredientes, passando-o previamente por água.