



Pratos Principais

Saladas

## Salada Colorida com Molho de Iogurte LONGA VIDA

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 1 chávena de chá de grão de bico
- 3 c. de chá de sal
- 2 tomates
- 2 abacates
- 1 alface lisa
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural
- 1 c. de sopa de hortelã
- 1 c. de chá de azeite
- 1 c. de chá de pimenta moída

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	107,6 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	4,6 g	9%*
<b>Lípidos</b>	7,4 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	5,9 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Coloque o grão de bico numa panela de pressão, com 2 colheres (chá) de sal dissolvidas em cerca de 2l de água.
- 2 Leve ao lume e deixe cozinhar durante cerca de 10 minutos após se ter iniciado a fervura.
- 3 Enquanto o grão de bico cozinha, corte o tomate e o abacate em cubos.
- 4 Lave as folhas de alface, corte-as em bocados grandes e guarde.
- 5 Bata num liquidificador o iogurte LONGA VIDA, a hortelã, a pimenta, o azeite e uma colher de chá de sal.

- 6 Numa saladeira coloque uma camada de alface e por cima o tomate, o abacate e o grão de bico.
- 7 No momento de servir, coloque o molho de iogurte numa molheira.
- 8 DICA: Se preferir, substitua a hortelã pela mesma quantidade de salsa e também o grão de bico pela mesma quantidade de queijo flamengo em cubos.