



Pratos Principais

Saladas

Salada de Couve Lombarda

🕒 15 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

- 450 g de couve (lombarda)
- 2 cenouras
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 3 raminhos de salsa (picada)
- 1 sumo de limão
- 2 c. de sopa rasas de azeite
- 1 embalagem de Natas Culinária Longa Vida

Informação nutricional

Energia	190,4 kcal	10%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	15,5 g	22%*
Hidratos de Carbono	8,2 g	3%*

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

Preparação

- 1 Retire as folhas exteriores da couve e corte-a em tiras finas.
- 2 Descasque a cenoura e rale-a. Descasque a cebola e corte-a às meias luas.
- 3 Misture o azeite, o sumo de limão, o sal, a pimenta e os alhos picados, e deite sobre todos os ingredientes da salada.
- 4 Bata levemente as Natas Culinária Longa Vida com o iogurte e junte a salsa picada.
- 5 Envolve o molho com a salada e sirva.