



Pratos Principais

Saladas

## Salada de macarrão com rúcula e queijo feta

15 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 8 colheres de sopa de molho MAGGI
- 200 g de massa penne
- 100 g de rúcula
- 200 g de courgete
- 200 g de cebola
- 100 g de queijo feta ou queijo de cabra suave
- 150 g de tomates secos em azeite
- 2 ramos de salsa fresca
- 8 colheres de sopa de azeite virgem extra

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	329,5 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	9,6 g	19%*
<b>Lípidos</b>	29,7 g	42%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	6,9 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Descasque a cebola, corte-a em rodela finas, junte 2 colheres de sopa de azeite e frite-a numa frigideira tapada durante 10 minutos. A meio da cozedura, junte a courgette cortada em rodela finas. Polvilhe com 2 colheres de sopa de Molho MAGGI.
- 2 Leve ao lume água com sal e coza a massa durante o tempo indicado pelo fabricante ou até ficar al dente.
- 3 Lave a rúcula e a salsa e seque-as. Pique a salsa. Corte o tomate seco e o queijo.
- 4 Escorra a massa quando estiver al dente. Sirva em pratos com os legumes cozidos, o tomate seco, o queijo, as folhas de rúcula e a salsa. Tempere com o restante Molho Maggi e azeite. Sirva imediatamente.