



Pratos Principais

Vegetarianos

Salada Mediterrânea de Quinoa

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

Ingredientes

- 300 g de quinoa
- 1/2 chávena de azeitonas pretas descaroadas
- 1 pepino sem casca e cortado em cubos pequenos
- 150 g de tomate cherry cortados a meio
- 50 g de queijo feta desfeito
- 200 g de grão de bico cozido em lata
- 1 c. de chá de pimentão doce
- coentros picados q.b.
- azeite q.b.
- vinagre balsâmico q.b.

Informação nutricional

Energia	353,0 kcal	18%*
Proteínas	15,5 g	31%*
Lípidos	10,3 g	15%*
Hidratos de Carbono	57,6 g	22%*

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

Preparação

- 1 Coze a quinoa seguindo as indicações da embalagem. Reserva e deixa arrefecer um pouco.
- 2 Escorre o grão de bico e salteia levemente em azeite e pimentão doce.
- 3 Prepara a salada combinando os restantes ingredientes numa taça grande.
- 4 Junta a quinoa e o grão à salada e mistura.

5 Tempera com azeite e vinagre balsâmico e está pronto a servir.

6 Dica: Esta é uma boa sugestão para levar para uma refeição fora de casa. Mistura o molho no momento de consumir.