



Pratos Principais Vegetarianos

## Salada de Falafel e Cuscuz

20 min.

Fácil

Moderado

4 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Falafel GARDEN GOURMET  
200 g de cuscuz  
100 g de espinafres frescos  
cebolinho q.b.  
100 g de bagos de romã  
Melaço de romã q.b.  
azeite q.b.  
1 c. de sopa de harissa  
sumo de limão q.b.  
hortelã fresca q.b.  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	209,9 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	7,6 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,2 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Preparar os cuscuz, temperando com azeite a gosto e seguindo as instruções da embalagem.
- 2 Picar o cebolinho e algumas folhas de hortelã.
- 3 Mexer os cuscuz com um garfo e juntar o sumo de limão, os espinafres, a romã, sal, pimenta e o picado de cebolinho e hortelã.

- 4 Misturar a harissa com o melão de romã, sumo de limão e azeite de forma a obter um molho.
- 5 Cozinhar o Falafel GARDEN GOURMET, conforme as instruções na embalagem.
- 6 Servir numa taça colocando a salada de cuscuz na base e o Falafel por cima. Finalizar com o molho.