



Pratos Principais

Vegetarianos

## Salada de Curgete com Tiras Mediterrânicas Sensacional

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 4 doses

## Ingredientes

1 embalagem de Tiras Mediterrânicas SENSATIONAL GARDEN GOURMET

200 g de curgete cortada em forma de esparguete

60 g de romãs

50 g de pistácios

50 g de frutos vermelhos

20 g de queijo grego vegan

1,5 c. de sopa de azeite

10 g de xarope agave

10 ml de sumo de limão

coentros frescos picados q.b.

hortelã fresca picada q.b.

sal q.b.

pimenta q.b.

## Informação nutricional

<b>Energia</b>	221,9 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	11,2 g	22%*
<b>Lípidos</b>	14,3 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	10,2 g	4%*

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

## Preparação

- 1 Preparar as tiras mediterrânicas SENSATIONAL GARDEN GOURMET de acordo com as instruções da embalagem
- 2 Picar os pistácios grosseiramente. Cortar o queijo grego vegan em cubos pequenos. Bater o azeite com o sumo de limão, xarope de agave, coentros e hortelã. Temperar, degustar e retificar a gosto.
- 3 Misturar o esparguete de curgete com as tiras mediterrânicas SENSATIONAL, romã, pistácios, frutos vermelhos e queijo grego vegan. Misturar com o vinagrete, preparado anteriormente, na hora de servir.
- 4 Dica: Podes substituir os coentros e a hortelã pela salsa. Polvilha com sementes de sésamo a gosto.