



Pratos Principais Saladas

Salada de Figos Grelhados, Presunto e Parmesão

Brunch é o momento ideal para ser criativo na cozinha. Que tal experimentares esta deliciosa salada de figos grelhados, presunto e parmesão? Acompanhada de Pensal preparado com água, fica ainda melhor.

🕒 25 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂️ 2 doses

Ingredientes

- 4 figos
- 1 c. de sopa de manteiga
- 100 g de rúcula
- 100 g de presunto fatias finíssimas
- 50 g de parmesão
- 1 c. de sopa de mel
- 1 c. de sopa de azeite
- flor de sal q.b.
- 1 c. de sopa de miolo de noz grosseiramente picadas

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 415,7 kcal | 21%* |
| Proteínas | 25,1 g | 50%* |
| Lípidos | 28,5 g | 41%* |
| Hidratos de Carbono | 15,7 g | 6%* |

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

Preparação

- 1 Abre os figos ao meio e reserva.
- 2 Numa frigideira derrete a manteiga, quando derretida adiciona os figos com a parte cortada para baixo, cozinha cerca de 4 minutos até caramelizarem. Reserva.
- 3 Numa saladeira ou em 2 pratos individuais coloca a rúcula e de seguida as fatias de presunto rasgadas ao meio.
- 4 Adiciona o parmesão em lasca e por fim os figos.
- 5 Tempera com o mel, azeite e flor de sal.
- 6 Pica as nozes grosseiramente e polvilha as mesmas por cima da salada.