



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

<b>Energia</b>	415,7 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	25,1 g	50%*
<b>Lípidos</b>	28,5 g	41%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.