

SALADA EXÓTICA COM MOLHO DE IOGURTE E MEL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS

175g de mistura de legumes para saladas
8 gambas cozidas com o rabo descascado
90g de fatias de presunto parma enroladas
1 queijo mozarella fresco cortado em rodela
100g de queijo brie cortado em cubos
1 manga cortada em fatias
125g de iogurte natural
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá bem cheia de mel
1 colher de café de mostarda dijon bem cheia
1 colher de café rasa de sal fino
Pimenta q.b.
Sumo de limão q.b.
6 nozes partidas em pedacinhos

PREPARAÇÃO

1. Numa taça, misture muito bem o iogurte com o mel, a mostarda, o azeite e o sal.
Tempere com pimenta e sumo de limão.
Junte as nozes e misture tudo.
2. Numa travessa, disponha os legumes.
Por cima, espalhe o queijo brie, as gambas, o queijo mozarella, os rolinhos de presunto e as fatias de manga.
Está pronta a servir.
Sirva a salada com o molho.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 3.00 €

<http://www.saborintenso.com/f22/salada-exotica-molho-iogurte-mel-13174/>

www.saborintenso.com