

Salada de Rucola Selvagem com esparguete e camarões

VITACRESS™

O melhor em folhas jovens e inteiras™

4 Pessoas
Fácil
Económico
20 Minutos

Ingredientes:

- 1 embalagem de Rucola Selvagem VITACRESS
 - 1 colher (sopa) de Coentros picados VITACRESS
 - 200g de esparguete cozido
 - 12 camarões cozidos e descascados
 - 4 ovos cozidos
 - 1 tomate
 - 1 cebola (pequena) picada finamente
 - 3 colheres (sopa) de vinagre
 - 5 colheres (sopa) de azeite
 - 1 colher (sopa) de mostarda
- Sal e pimenta q.b.



Preparação:

Misture a cebola picada com a mostarda, o azeite e o vinagre; tempere de sal e pimenta e mexa.

Junte ao preparado anterior à Rucola Selvagem VITACRESS e o esparguete e misture bem. Verta para um prato e por cima, disponha os camarões, os ovos cortados e os gomos de tomate. Polvilhe com os Coentros picados VITACRESS e sirva.