

# Salada Vita com camembert frito

VITACRESS™

*O melhor em folhas  
jovens e inteiras™*

4 Pessoas  
Fácil  
Económico  
30 Minutos

## Ingredientes:

- 1 embalagem de Salada Vita VITACRESS
- 1 colher (sopa) de Salsa picada VITACRESS
- 1 queijo camembert
- 1 cebola (pequena) picada finamente
- 60 g de miolo de nozes
- 4 colher (sopa) de pão ralado
- 1 ovo batido
- 2 colheres (sopa) de farinha
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- Sal e pimenta q.b.
- Óleo para fritar



## Preparação:

Corte o queijo em oito triângulos, passe-os pela farinha, a seguir pelo ovo batido e, por último, pelo pão ralado. Coloque-os num prato e leve-os ao congelador.

Prepare o molho: misture a cebola picada com a Salsa VITACRESS, o vinagre e o azeite. Tempere de sal e pimenta e mexa bem.

Aqueça óleo abundante e frite os triângulos de queijo até ficarem douradinhos e escorra-os.

Misture a Salada Vita VITACRESS com o molho e sirva com os triângulos de queijo fritos e o miolo de noz.