



# Salada Fria de Favas e Pimentos com Molho Balsâmico



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
3 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Favas Finas Pescanova
- 1/2 pimento encarnado
- 150 g de queijo feta

## Molho Balsâmico

- 1 dente de alho
- 1 c. de sopa de vinagre balsâmico
- 0,5 dl de azeite
- 10 g de coentros
- 10 g de hortelã

## Valores nutricionais por dose

| Energia  | Hidratos de Carbono | Proteínas | Lípidos |
|----------|---------------------|-----------|---------|
| 350 Kcal | 142,2 g             | 17,5 g    | 24,8 g  |

## Preparação

1. Coza as Favas segundo as instruções da embalagem.
2. Corte o pimento em cubos miudinhos e reserve.
3. Prepare o molho. Num copo misturador junte o vinagre, o azeite, o alho e as folhas de coentros e hortelã. Triture.
4. Numa saladeira envolva as Favas com o pimento e os cubos de queijo feta. Regue, a gosto, com o molho balsâmico e decore com um raminho de hortelã.

Produtos Associados



Ervilhas  
400 g



Brócolos  
400 g



Favas Finas  
400 g



Ervilhas  
1 kg



Batatas Julianas  
1 kg