



Salada morna

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de abóbora cabotiá em cubos
2 xícaras (chá) de brócolis picada
2 cebolas cortadas em meia lua
1 xícara (chá) de tomate-cereja
4 dentes de alho com casca
10 pedaços de mussarela de búfala
3 colheres (sopa) de azeite
Meio maço de rúcula baby

Modo de preparo

- Em uma assadeira, misture bem todos os ingredientes para que todos os legumes fiquem temperados.
- Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio (180° C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que os legumes estejam “al dente”.
- Retire o papel-alumínio e asse por mais 10 minutos.
- Retire do forno, coloque em um prato de servir e adicione a rúcula.
- Sirva a seguir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br