









#### **Participantes**

João Garoupa.

Escola Básica 1 Luz-Carnide.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Energia: 0 KJ / 0 Kcal

Lípidos: 0,00 g dos quais saturados: 0,00 g

Hidratos de carbono: 0,00 g dos quais açucarados: 0,00 g

Fibra: 0,00 g

Proteínas: 0,00 g

Sal: 0g



\*DR - Dose de referência de um adulto médio (8400 KJ / 2000 Kcal)

### AI FRGÉNIOS









Contém: Glúten, Ovos, Leite

Pode conter vestígios de Soja

#### INGREDIENTES

• (0 Un) abacate• (0 g ) alface frisada, crua• (0 Un) cenoura• (0 g ) massa espiral cozida• (0 g ) milho doce, lata• (0 Un) ovo cozido • (0 g ) molho de iogurte

# MODO DE PREPARAÇÃO

Para o molho de iogurte:

Juntar os seguintes ingredientes:

(3 colheres de sopa de iogurte natural, 1 colher de sopa de sumo de limão, 1 colher de sopa de azeite, 1 colher de chá de mel, cebolinho e salsa picados q.b.)

- 1. Para fazer o molho iogurte junte todos os ingredientes numa taça ou copo e mexa muito bem. Reserve.
- 2. Aquecer uma panela com 1 litro de água. Quando começar a ferver juntar a massa e 3 pedrinhas de sal. Cozinhar por 10 minutos, escorrer e reservar.
- 3. Descascar e ralar a cenoura ,tirar a casca ao ovo e reservar. Numa taça juntar a massa arrefecida, as alfaces, a cenoura ralada e 3 colheres de sopa de milho doce cozido.



#### A nossa nutricionista explica-te...

As "gorduras" estão a amarelo no teu semáforo! Apesar de saudáveis, o abacate e o azeite, são alimentos ricos em "gordura". Pondera diminuir a quantidade destes ingredientes e aumentar a quantidade de vegetais da tua receita...



Crescer Saudável CM Lisboa - Rua do Machadinho - 20 - 1200-705 Lisboa 14-04-2018





