



Salada mediterrânea



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abobrinha (cortada em cubos médios, pré-cozida)	1 unidade grande	310 g
Tomate-cereja (cortado ao meio)	1 xícara e meia (chá)	200 g
Cebola roxa (fatiada)	1 unidade média	150 g
Azeitona preta (sem caroço, cortada ao meio)	Meia xícara (chá)	50 g
Queijo minas (em cubos)	2 xícaras (chá)	260 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	2 colheres (chá)	10 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Rúcula (higienizada)	1 maço médio	150 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a abobrinha, o tomate-cereja, a cebola roxa, a azeitona preta e o queijo minas. Junte o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Acrescente o Azeite TERRANO® e a rúcula, previamente rasgada grosseiramente, e

misture. Sirva em seguida.