



### Ingredientes:

25 g tomate desidratado

(cerca de:

- 1/3 embalagem, no caso de tomate Minicolor

- 1/2 embalagem, no caso de tomate fatiado )

10 g cebola desidratado (cerca de 1/4 de embalagem)

125 g alface verde e/ou roxa (1 embalagem)

50 g espinafre (1/2 embalagem folha baby)

100 g queijo de cabra (ou tipo feta)

Azeite

Vinagre balsâmico (ou limão)

Sementes de sésamo

Sal

Flores comestíveis \*

\* Sugestão: capuchinhas (chagas), pétalas de calêndula e/ou borragem)

### Preparação:

1. Numa frigideira antiaderente, coloque as sementes de sésamo com uma pitada de sal e deixe torrar levemente, mexendo sempre. Deixe arrefecer e reserve.
2. Reidrate o tomate por 2 a 3 minutos, escorra, corte em pedacinhos e misture com o queijo cortado em cubos.
3. Coloque os verdes no fundo da saladeira, por cima os cubos de queijo com o tomate e as sementes de sésamo.
4. Tempere com o azeite e o vinagre (ou o sumo de limão) a gosto, mexa bem e enfeite com as flores comestíveis.

Sirva como entrada ou acompanhamento.