



TABULE

Essa receita é uma especialidade sírio-libanesa, o "tabbouleh" mistura trigo para quibe, salsa, hortelã e tomate. É uma opção saudável e refrescante, além de ser extremamente fácil de ser preparada. Sugestão: sirva como acompanhamento de peixes.

 20 minutos 20 minutos 6 porções

INGREDIENTES

- 115 gramas de trigo para quibe
- 2 unidades de limão siciliano [120 g]
- 20 ml de azeite de oliva
- 225 gramas de salsa fresca
- 75 gramas de hortelã fresco
- 4 unidades médias de cebolinha verde [60 g]
- 2 unidades grandes de tomate [364 g]
- 1 unidade pequena de alface [130 g]
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de sal

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Coloque o trigo para quibe em uma tigela grande e cubra com água fria. Deixe que descanse por cerca de 15 minutos, ou até que tenha absorvido a água completamente.
- 2º Tempere o trigo com o suco de limão, azeite, pimenta do reino e sal a gosto.
- 3º Descarte os talos e pique bem a cebolinha, a hortelã e a salsa. Incorpore-as ao tabule.
- 4º Corte os tomates em cubos, descartando as sementes. Reserve.
- 5º Solte as folhas do alface, higienize uma a uma. Reserve.
- 6º Sirva o tabule gelado, nas folhas de alface, com os tomates em cubos por cima.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [181 g]	% DDR
ENERGIA	75 kcal	136 kcal	7 %
CARBOIDRATOS	13 g	23 g	8 %
PROTEÍNA	3 g	5 g	6 %
GORDURA	2 g	4 g	8 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	3 g	5 g	22 %
SÓDIO	22 mg	41 mg	2 %