



Meloa com queijo fresco

## meloas com queijo fresco

30 min | ★★ | Prato Principal

para 2 pessoas

### ingredientes

2 meloas pequenas

2 cenouras

80 g de framboesas (ou morangos)

Manjerição

100 g de queijo fresco magro

Amêndoas laminadas

### modo de preparação (para 2 porções)

para meloa com queijo fresco

1. Abra as meloas ao meio, retire as sementes e faça bolinhas com uma colher adequada para o efeito;
2. Pele as cenouras e rale-as em juliana;
3. Misture a cenoura ralada com as bolinhas de meloa e as framboesas, previamente lavadas e bem escorridas, tempere com manjerição picado e distribua o preparado pelas meias meloas. Por cima disponha o queijo fresco cortado em cubinhos e as amêndoas laminadas;
4. Sirva bem fresco.

Saboroso!