



Salada de frango



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

3 colheres de sopa de
Gallo Vinagre de Vinho
Branco

100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Suave

- 2 peitos de frango
- 1 colher de sopa de mel
- Mistura de alfaces variadas
- 2 tomates maduros mas rijos
- Q.b. de sal
- Q.b. de sumo de limão
- Q.b. de alho em pó

Modo de preparação

1

Coloque os peitos de frango num recipiente que possa ir ao microondas e tempere-os com sal, sumo de limão, alho em pó e 2 colheres de sopa de azeite virgem extra.

2

Cubra com película aderente e leve a cozinhar no microondas entre 6 a 7 minutos na potência máxima, virando os peitos a meio do tempo.

3

Deixe arrefecer tapados.

4

Num frasco com tampa deite o mel, o vinagre de vinho branco e o restante azeite.

5

Corte as folhas de alface em tiras e o tomate em pedaços, para uma saladeira.

6

Escorra os peitos de frango, corte-os em fatias finas e junte-os à salada.

7

Agite vigorosamente o molho e deite sobre a salada.

Produtos utilizados



Vinho Branco

Vinagre



Suave

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Saladas  Médio  Fácil

Burrito bowl com batata doce

 Saladas  Médio  Fácil

Salada niçoise com alcachofras

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de grão com bacalhau

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de camarão e abacate

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide