



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

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide