



Salada fresca de frutos vermelhos



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Vinagre de Vinho Tinto

- 300g morangos
- 100g framboesas frescas
- 50g mirtilos
- 100g açúcar
- Q.b. hortelã

Modo de preparação

1

Lave os morangos e retire o pedúnculo.

2

Corte em quartos para dentro de uma saladeira.

3

Junte as amoras e os mirtilos.

4

Polvilhe com o açúcar e 100ml de Gallo Vinagre de Vinho Tinto.

5

Mexa e deixe macerar durante 1h no frio.

6

Sirva com chantilly e hortelã picada.

Produtos utilizados



Vinho Tinto

Vinagre

Veja também

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Brownie de Chocolate

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

Tarte de limão

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide