



Copinhos de salada de lentilhas, bacon e ovo cozido com cebolinho




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio


Com quem?
Com amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 A gosto: Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico

 A gosto: Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 300g de lentilhas cozidas
- 150g de bacon
- 2 ovos cozidos
- 150g de espinafres
- 3 colheres de sopa de cebolinha picada
- Pimenta do reino moída, a gosto
- Sal, a gosto

Modo de preparo

1

Comece lavando as lentilhas em água corrente, escorra e reserve-as em uma tigela.

2

Em uma frigideira antiaderente quente, acrescente um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico e frite o bacon até ficar dourado. Junte as lentilhas na frigideira e mexa bem.

3

Pique os ovos cozidos, os espinafres e a cebolinha e adicione-os à tigela. Reserve.

4

Tempere a mistura com sal, pimenta, Gallo Azeite Extra Virgem Clássico e termine com o Gallo Vinagre de Vinho Branco.

5

Misture suavemente, coloque em copinhos e sirva de imediato ou leve este petisco com você.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Branco
Vinagre



Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide