



Poke bowl com chips de batata doce



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Elevado



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml Gallo Azeite Extra
Virgem Clássico

25ml Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena

- 200g de batata doce frita
- 400g de atum fresco
- 400g de arroz cozido
- 250g de abóbora
- 1 pepino
- 1 cenoura
- 1 abobrinha
- 1 abacate
- 50g de castanha de caju
- Sal, pimenta do reino e gergelim a gosto

Modo de preparação

1

Comece cortando a abóbora em pequenos cubos, temperando com sal, pimenta do reino, azeite e vinagre balsâmico, e leve ao forno a 180°C durante 25 minutos.

2

Ao mesmo tempo, vá preparando as chips de batata doce.

3

Então, utilize um mandoline para fazer espaguete do pepino e da abobrinha, reservando.

4

Corte em rodelas a cenoura e o abacate.

5

Numa taça, coloque o arroz, por cima o atum cortado em cubos, os legumes alternados e as chips de batata doce.

6

Finalize com castanhas de caju por cima e regue tudo com azeite.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

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