Poke bowl com chips de batata doce

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Médio	Elevado	Com amigos	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 180ºC 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*

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