



# 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 rodela 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide