



# 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

*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