



Salada de gambas salteadas



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio





Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 200ml Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias

 15ml Vinagre Gallo Sidra Original

- 600g de gambas descascadas
- 50g de rúcula
- 50g de espinafres
- 50g de endívias
- 50g de cebola roxa
- 50g de tomate
- 10ml de sumo de lima
- 5g de malaguetas vermelhas
- 5g de cebolo
- QB de sal e pimenta

Modo de preparação

1

Colocar a cebola picada, o tomate em cubos, a malagueta em rodelas e o cebolo numa tigela.

2

Juntar o azeite e o sumo de lima, misturar bem e colocar no frio.

3

Saltear as gambas em azeite, finalizar com o Vinagre de Sidra Original Gallo e servir sobre os verdes, colocando o molho por cima.

Produtos utilizados



Seleção Colheita das
Lezírias
Azeite Virgem Extra



Sidra Original
Vinagre de Sidra

Veja também

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🍴 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide