



Sumo detox



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
A sós



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 4 colheres de sopa de
Gallo Vinagre de Sidra Bio

- 8 fatias de abacaxi
- 4 maçãs
- 1 pepino
- 6 folhas de hortelã
- 400 ml de sumo de limão
- 800 ml de água gelada

Modo de Preparação

1

Retire a casca ao abacaxi e à maçã.

2

Coloque num copo misturador o vinagre, o abacaxi, a maçã, o pepino, a hortelã, o sumo de limão e a água.

3

Triture muito bem até obter uma consistência homogénea.

4

Verta para um copo e, se desejar, adicione um pouco de gelo.

Produtos utilizados



Sidra Bio

Vinagre de Sidra

Veja também

Couscous de verão com feta e limão

✖ Vegetariano ✎ Rápido ☀ Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

✖ Vegetariano ✎ Médio ☀ Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

✖ Vegetariano ✎ Médio ☀ Fácil

Tofu picante com alga nori

✖ Vegetariano ✎ Médio ☀ Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide