



## Salada de alfaces com queijo de cabra, amêndoas e mel



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
A sós



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



75ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Clássico

- 200g de alfaces variadas
- 200g de queijo de cabra
- 50g de miolo de amêndoa com pele
- 20g de mel
- 10ml de sumo de limão

### Modo de preparação

1

Corte o queijo de cabra em fatias e regue com mel e metade do sumo de limão.

2

Toste levemente as amêndoas (em frigideira anti-aderente e em fogo lento) e corte em palitos.

3

Disponha as alfaces numa tigela, e sobre esta as fatias do queijo de cabra temperado. De seguida polvilhe com a amêndoa laminada.

4

Tempere com o azeite virgem extra e o restante sumo de limão.

### Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra

### 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