



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

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

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide