



Salada fresca de frutos vermelhos



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1dl Vinagre Gallo de Vinho Tinto

- 300g Morangos
- 100g Framboesas frescas
- 50g mirtilos
- 100g Açúcar
- Q.b Hortelã

Modo de preparação

1

Lave os morangos e retire o pedúnculo.

2

Corte em quartos para dentro de uma saladeira.

3

Junte as amoras e os mirtilos.

4

Polvilhe com o açúcar e 1dl de Vinagre de Vinho Tinto Gallo.

5

Mexa e deixe macerar durante 1h no frio.

6

Sirva com chantilly e hortelã picada.

Produtos utilizados



Vinho Tinto

Vinagre

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Brownie de Chocolate

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Tarte de limão

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide