# *Salada de burrata com manga, amêndoa torrada, uva passa*

| *Categoria* | *Tempo de preparação* | *Dificuldade* | *Custo* | *Com quem?* | *Nº de pessoas* |
|---|---|---|---|---|---|
| Receitas de Natal | Rápido | Fácil | Econômico | Com a família | 4 pessoas |

## *Ingredientes*

- A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 1 burrata
- 1 manga
- 150g de tomate cereja
- 75g de rúcula
- 50g de amêndoas laminadas
- 2 colheres de sopa de uva passa
- Flor de sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

## *Modo de preparo*

1. Inicie cortando a manga aos cubos e os tomates ao meio.
2. Coloque a burrata no centro de um prato e acrescente a rúcula, a manga e os tomates ao redor.
3. Polvilhe as amêndoas laminadas torradas e as uvas-passas.
4. Tempere a gosto com sal, pimenta do reino moída e finalize com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

## *Produtos utilizados*

*Reserva*

Azeite de Oliva Extra Virgem

## *Veja também*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide