



Salada de curgete



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite
Ancestral

- 2 curgetes
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de manjericão
- 100g de queijo feta
- 100g de pinhões

Modo de preparo

1

Corte a curgete com casca em fatias finas com a ajuda de um descascador de legumes.

2

Coloque numa travessa e tempere com sal e pimenta. Polvilhe com folhas de hortelã e de manjericão.

3

Esfarele o queijo feta por cima da curgete e espalhe os pinhões por cima.

4

Regue com Azeite Ancestral Gallo e sirva de imediato.

Produtos utilizados



Ancestral

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide