



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 manjeriço
- 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 manjeriço.

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

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