



Salada de pêsego, rúcula, burrata e presunto crocante



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Creme com
Vinagre Balsâmico Modena

- 8 fatias de presunto
- 1 embalagem de rúcula
- 4 pêssegos
- 2 burratas
- Q.b. de azeite
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjerição

Modo de preparação

1

Coloque as fatias de presunto num tabuleiro e leve ao forno a 190°C durante cerca de 12 minutos ou até estarem mais dourados e ressequidas.

2

Corte os pêssegos em fatias, unte um grelhador e cozinhe as fatias durante 1 minutos de cada lado.

3

Disponha a rúcula numa travessa, coloque por cima os pêssegos, as burratas desfeitas e o presunto em pedaços.

4

Regue com azeite, tempere com sal, pimenta, folhas de manjerição e finalize com creme balsâmico.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre
Balsâmico Modena

Condimentos

Veja também

 Saladas  Médio  Fácil

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