



Salada caprese de abacate



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



3 colheres de sopa de
Gallo Vinagre de Vinho
Branco



4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Reserva

- 2 abacates
- 2 queijo muçarelas
- 1 manga
- 50g de rúcula
- Pinhões torrados, a gosto
- Flor de sal, a gosto
- Pimenta, a gosto

Modo de preparo

1

Corte o abacate aos cubos e regue com 2 colheres de sopa de Gallo Vinagre de Vinho Branco.

2

Corte a manga e a muçarela aos cubos e coloque em recipientes diferentes. Tempere a muçarela com flor de sal e pimenta.

3

Disponha individualmente dentro de um aro de cozinha.

4

Coloque embaixo o abacate, em seguida a muçarela, depois a manga e termine com a rúcula.

5

Tempere tudo com vinagre, azeite, pinhões, flor de sal e pimenta.

Produtos utilizados



Vinho Branco
Vinagre



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Couscous de verão com feta e limão

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide