



# 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  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*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide