



Salada de espinafres e beterraba



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Reserva



Q.b. de Vinagre Gallo de
Vinho Tinto Cabernet
Sauvignon



Q.b. de Balsâmico
Balsâmico de Modena Bio

- 1 embalagem de espinafres em folha
- 3 beterrabas cozidas
- 1 chalota
- 100g de queijo azul
- 50g de nozes
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta preta

Modo de preparação

1

Coloque os espinafres numa saladeira, adicione as beterrabas cortadas em quartos, a chalota em fatias finas, o queijo azul desfeito e as nozes picadas.

2

Tempere com Azeite Gallo Reserva, Vinagre de Vinho Tinto Cabernet Sauvignon, Balsâmico de Modena Bio, flor de sal e pimenta.

3

Envolva e sirva de imediato.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



**Vinho Tinto Cabernet
Sauvignon**
Vinagre de Vinho



Balsâmico de Modena Bio
Vinagre Balsâmico

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