



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