



Salada de inverno

Categoria Receitas de Natal	Tempo de preparação Médio	Dificuldade Fácil	Custo "	Com quem? Com a família	Nº de pessoas 4 pessoas
--------------------------------	------------------------------	----------------------	------------	----------------------------	----------------------------

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

Q.b. de Vinagre Gallo de Vinho Branco Chardonnay

- 500g de abóbora aos cubos
- 200g de bimis
- 1 romã
- 1 mix de alfaces
- 100g de amêndoas torradas
- 1 queijo feta
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque a abóbora num tabuleiro, regue com Azeite Gallo Reserva, tempere com tomilho, sal e pimenta a gosto. Leve a assar no forno pré-aquecido a 190°C.

2

Escalde os bimis em água a ferver e arranje as romãs de forma a soltar os bagos.

3

Numa travessa ou saladeira, espalhe as alfaces e coloque por cima a abóbora, os bimis, a romã e as amêndoas picadas.

4

Finalize com o queijo esfarelado, tempere com Azeite Gallo Reserva, Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay, sal e pimenta.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vinho Branco Chardonnay

Vinagre de Vinho

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