



Salada crocante de grão de bico

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Médio

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes

1,5 xícaras de Azeite Gallo Especial Brasil

- 2 xícaras de grão de bico demolido
- 2 xícaras de quinoa cozida
- 1 cenoura pré cozida picada
- 1 cebola roxa picada
- 1 pimentão amarelo picado
- 1 pimentão vermelho picado
- Suco de 1 limão tahiti
- Salsinha picada, a gosto
- Folhas de hortelã, a gosto

Modo de preparação

1

Em uma frigideira, aquecer 1 xícara de Azeite Gallo Especial Brasil e fritar o grão de bico aos poucos, tampando a frigideira, até que fiquem todos crocantes e dourados. Escorrer e reservar.

2

Em uma tigela, juntar 0,5 xícara de Azeite Gallo Especial Brasil, o suco de limão e as ervas frescas.

3

Temperar com sal e reservar.

4

Em outra tigela, misturar a quinoa, as cenouras, a cebola, os pimentões e o grão de bico crocante.

5

Temperar tudo com o molho de limão e misturar bem.

6

Ajustar os temperos e finalizar com um fio de azeite e mais ervas frescas.

Produtos utilizados



Especial Brasil

Azeite de Oliva Extra Virgem

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