



# 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 demolhado
- 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide