



Salada niçoise com alcachofras



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Selecionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

2 latas de Ventresca de Atum em azeite Virgem Extra

Q.b. de Vinagre Gallo Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

1 colher de sopa de Azeite Gallo Clássico

- 500g de batatas primor
- 200g de feijão verde redondo
- 2 corações de alface
- 1 cebola roxa
- 250g de tomate cereja
- 1 lata de alcachofras
- Q.b. de sal e pimenta

Modo de preparação

1

Corte as batatas ao meio e coza em água a ferver com sal durante cerca de 15 minutos. Em seguida passe por uma frigideira com um fio de azeite até corarem ligeiramente.

2

Corte as pontas do feijão verde e escalde-o em água a ferver por 5 minutos. Escorra e reserve.

3

Solte as folhas dos corações de alface, corte a cebola em fatias e o tomate em metades.

4

Disponha, as folhas de alface num prato fundo, adicione os restantes legumes e termine com a ventresca de atum e regue com o restante azeite da lata.

5

Tempere a gosto com o vinagre, pimenta e sal.

Produtos utilizados



Ventresca de Atum em
azeite Virgem Extra
Conservas de peixe



Vinho Tinto Cabernet
Sauvignon
Vinagre de Vinho



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

 Saladas  Médio  Fácil

Burrito bowl com batata doce

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de grão com bacalhau

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de camarão e abacate

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide