



# Salada niçoise com alcachofras



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



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 escale-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

**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**

---

 Saladas  Médio  Fácil

**Salada de espinafres e beterraba**

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide