



Salada de Verão



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 1 embalagem de massa folhada
- 200g de abacate
- 250g de misto de alfaces
- 125g de maçã verde
- 100g de manga
- 100g de tomate

Modo de preparação

1

Pincele uma forma de inox ou pirex com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

2

Coloque o rolo de massa folhada num tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 220°C até ter a cor desejada (20 a 30 minutos).

3

Quando pronta a massa, desmoldar e deixar arrefecer.

4

Corte e envolva todos os ingredientes, o abacate, o misto de alfaces, a maçã, a manga e o tomate.

5

Coloque a mistura de ingredientes dentro da massa e quando esta estiver fria tempere com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

Produtos utilizados



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  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