



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

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

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide