



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide