



Salada de queijo e romã



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



75ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico



25ml de Gallo Vinagre
Balsâmico Rosé

- 4 queijos frescos
- 300g de laranja
- 400g de romã
- 250g de alface mista

Modo de preparação

1

Corte o queijo fresco em quartos, a laranja em gomos e corte a alface mista em Juliana.

2

Junte os pedaços de queijo fresco, os gomos de laranja e as sementes de romã à alface.

3

Sirva com vinagrete de Gallo Vinagre Balsâmico Rosé e Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Balsâmico Rosé
Vinagre Balsâmico

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