



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

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