



Orange à la sauce au miel, huile d'olive et cannelle



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 filet de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Classique

- Fleur de sel en quantité suffisante
- Cannelle en poudre en quantité suffisante
- 4 oranges
- 4 cuillères à soupe de miel

Modo de preparação

1

Pelez et laminez les oranges.

2

Sur un plateau, disposez les oranges et le miel par-dessus.

3

Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de cannelle en poudre.

4

Dans l'assiette, finalisez avec une pincée de fleur de sel.

Produtos utilizados



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide