



# Copinhos de salada de lentilhas, bacon e ovo cozido com cebolinho

Categoria  
Carne

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Médio

Custo  
Médio

Com quem?  
Com amigos

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Branco

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 300g de lentilhas cozidas
- 150g de bacon
- 2 ovos cozidos
- 150g de espinafres
- 3 colheres de sopa de cebolinho picado
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Escorra as lentilhas e coloque numa taça.

2

Frite o bacon numa frigideira antiaderente quente. Deixe cozinhar até estar dourado. Junte às lentilhas.

3

Pique os ovos, adicione à taça assim como os espinafres e o cebolinho picado.

4

Tempere com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e termine com o Gallo Vinagre de Vinho Branco.

5

Envolva, coloque em copinhos e sirva de imediato ou leve este petisco consigo.

## Produtos utilizados



Vinho Branco  
Vinagre de Vinho



Clássico  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Fácil

*Tosta de cavala com laranja*

---

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Fácil

*Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa*

---

✖ Peixe ⏰ Médio 🍽 Fácil

*Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas*

---

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Médio

*Bacalhau à brás*

---

✖ Peixe ⏰ Demorado 🍽 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide