



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  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

 Massas  Médio  Fácil

Linguini com cavala

 Peixe  Rápido  Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

 Peixe  Médio  Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide