



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide