



# Salada de legumes crocantes com azeite de ervas



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra

- 200g de couve roxa
- 100g de couve branca
- 1 cenoura
- 200g de quinoa cozida
- 1 malagueta
- 100g de cajús torrados
- Q.b. de salsa
- Q.b. de coentros
- Q.b. de sal
- 1 dente de alho

## Modo de preparação

1

Corte as couves em fatias finas, a cenoura em palitos finos e as cebola em meias luas finas e coloque tudo numa saladeira.

2

Junte a quinoa, as ervilhas escaldadas, a malagueta finamente picada e as folhas de coentros e de salsa.

3

Coloque num robot de cozinha ervas a gosto, o alho e a restante malagueta.

4

Junte cerca de 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra e triture.

5

Regue a salada com este molho e envolva.

6

Para finalizar, polvilhe com os cajus torrados picados.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
Azeite Virgem Extra

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide