



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

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

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



*Mais receitas em
www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide