



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide