

Salada de alfaces com queijo de cabra, amêndoas e mel

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	Económico	A sós	4 pessoas

Ingredientes

- 75ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 200g de alfaces variadas
- 200g de queijo de cabra
- 50g de miolo de amêndoa com pele
- 20g de mel
- 10ml de suco de limão

Modo de preparação

1. Corte o queijo de cabra em fatias e regue com mel e metade do suco de limão.
2. Toste levemente as amêndoas (em frigideira anti-aderente e em fogo baixo) e corte em palitos.
3. Disponha as alfaces numa tigela, e sobre esta as fatias do queijo de cabra temperado. De seguida polvilhe com a amêndoa laminada.
4. Tempere com o azeite virgem extra e o restante suco de limão.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

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