

Laranja com molho de mel, azeite e canela

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 1 fio de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de canela em pó
- 4 laranjas
- 4 colheres de sopa de mel

Modo de preparação

1. Descasque e lamine as laranjas.
2. Numa travessa, disponha as laranjas e sobre estas o mel.
3. Regue com azeite e polvilhe com canela em pó.
4. No prato, finalize com uma pitada de flor de sal.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Panna cotta de basílico com manga

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide