



Salada fresca de frutos vermelhos



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Vinagre de
Vinho Tinto

- 300g morangos
- 100g framboesas frescas
- 50g mirtilos
- 100g açúcar
- Q.b. hortelã

Modo de preparação

1

Lave os morangos e retire o pedúnculo.

2

Corte em quartos para dentro de uma saladeira.

3

Junte as amoras e os mirtilos.

4

Polvilhe com o açúcar e 100ml de Gallo Vinagre de Vinho Tinto.

5

Mexa e deixe macerar durante 1h no frio.

6

Sirva com chantilly e hortelã picada.

Produtos utilizados



Vinho Tinto
Vinagre

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide