Laranja com molho de mel, azeite e canela

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

Ingredientes

- 1 fio de Gallo Azeite Virgem Extra
- Q.b. flor de sal
- Q.b. canela em pó
- 4 laranjas (do Algarve)
- 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

Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Veja também

Brunch · Rápido · Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch *Rápido* *Fácil*

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch *Demorado* *Médio*

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch *Médio* *Fácil*

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch *Médio* *Médio*

Espargos com salmão e ovo escalfado

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide