



Poke bowl com chips de batata doce









Com quem? Com amigos

№ de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



💔 100ml Gallo Azeite Extra Virgem Clássico



25ml Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- · 200g de batata doce frita
- 400g de atum fresco
- 400g de arroz cozido
- 250g de abóbora
- 1 pepino
- 1 cenoura
- 1 courgette
- 1 abacate
- 50g caju
- · QB sal, pimenta e sementes de sésamo

Modo de preparação

Comece por cortar a abóbora em pequenos cubos, 1 temperando com sal, pimenta, o Gallo Azeite Extra Virgem Clássico e o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena, e leve ao forno durante 25 minutos a 180ºC.

- Ao mesmo tempo, vá preparando as chips de batata doce. 2
- Entretanto, utilize um espiralizador para fazer esparguete do 3 pepino e da courgette, reservando.
- Lamine a cenoura e o abacate. 4
- Numa taça, coloque o arroz, por cima o atum cortado em 5 cubos, os legumes alternados e as chips de batata doce.
- Finalize com cajus por cima e regue tudo com Azeite Extra 6 Virgem Clássico.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Modena

Vinagre

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 ② Médio 🚥 Fácil
Salada de camarão e abacate
⊖ Saladas ② Médio • Fácil
Salada de inverno



Mais receitas em www.galloportugal.com

 $^{\circ}$ 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide