



Salada de gambas salteadas



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



200ml Gallo Azeite Virgem
Extra Seleção Colheita das
Lezírias



15ml Vinagre Gallo Sidra
Original

- 600g de gambas descascadas
- 50g de rúcula
- 50g de espinafres
- 50g de endívias
- 50g de cebola roxa
- 50g de tomate
- 10ml de sumo de lima
- 5g de malaguetas vermelhas
- 5g de cebolo
- QB de sal e pimenta

Modo de preparação

1

Colocar a cebola picada, o tomate em cubos, a malagueta em rodelas e o cebolo numa tigela.

2

Juntar o azeite e o sumo de lima, misturar bem e colocar no frio.

3

Saltear as gambas em azeite, finalizar com o Vinagre de Sidra Original Gallo e servir sobre os verdes, colocando o molho por cima.

Produtos utilizados



*Seleção Colheita das
Lezírias*
Azeite Virgem Extra



Sidra Original
Vinagre de Sidra

Veja também

Peixe Rápido Fácil

Tostadas de camarão

 Peixe  Rápido  Fácil

Crudo de salmão

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 Peixe  Rápido  Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide