

Salada de gambas salteadas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	Médio	Com a família	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 · Demorado · Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

Peixe Médio Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

Massas Médio Fácil

Linguini com cavala

Peixe Rápido Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

Peixe Médio Fácil

Atum com batatas e espargos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide