



Salada de alfaces com queijo de cabra, amêndoas e mel



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
A sós



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



75ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

- 200g de alfaces variadas
- 200g de queijo de cabra
- 50g de miolo de amêndoa com pele
- 20g de mel
- 10ml de sumo de limão

Modo de preparação

1

Corte o queijo de cabra em fatias e regue com mel e metade do sumo de limão.

2

Toste levemente as amêndoas (em frigideira anti-aderente e em fogo lento) e corte em palitos.

3

Disponha as alfaces numa tigela, e sobre esta as fatias do queijo de cabra temperado. De seguida polvilhe com a amêndoa laminada.

4

Tempere com o azeite virgem extra e o restante sumo de limão.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também



Saladas



Médio



Fácil

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

 Saladas  Médio  Fácil

Burrito bowl com batata doce

 Saladas  Médio  Fácil

Salada niçoise com alcachofras

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de grão com bacalhau

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de camarão e abacate



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide