



# Quinoa com frango, azeitonas, pimentos assados e curgete



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

4 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra

- 200g de quinoa
- 300g de frango assado desfiado
- 100g de pimentos vermelhos assados
- 4 colheres de sopa de azeitonas pretas às rodela
- 1 curgete aos cubinhos
- Q.b. de folhas de hortelã
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de flor de sal

## Modo de Preparação

1

Comece por cozinhar a quinoa de acordo com as instruções da embalagem.

2

Numa taça coloque a quinoa cozinhada, o frango desfiado, os pimentos em tiras, as azeitonas e a curgete.

3

Adicione as folhas de hortelã, os coentros e tempere com pimenta, flor de sal e o Azeite Gallo Virgem Extra Clássico.

4

Leve ao frio até servir.

## Produtos utilizados



## 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  Médio  Fácil

### Salada de camarão e abacate

---

 Saladas  Médio  Fácil

### Salada de inverno

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide