

Naranja con salsa de miel, aceite de oliva y canela

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	Econômico	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 1 chorrito de Gallo Aceite de Oliva Clássico
- Cantidad necesaria de flor de sal
- Cantidad necesaria de canela en polvo
- 4 naranjas
- 4 cucharadas de sopa de miel

Modo de preparação

1. Pelar y cortar las naranjas en rodajas.
2. Colocar las naranjas en una bandeja y la miel encima.
3. Rocíe con aceite de oliva y espolvoree con canela en polvo.
4. En el plato, terminar con una pizca de flor de sal.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Brunch · Rápido · Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Rápido Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch Demorado Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch Médio Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch Médio Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide