



# Salada de burrata com manga, amêndoa torrada, uva passa



**Categoria**  
Receitas de Natal



**Tempo de preparação**  
Rápido



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
Econômico



**Com quem?**  
Com a família



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 1 burrata
- 1 manga
- 150g de tomate cereja
- 75g de rúcula
- 50g de amêndoas laminadas
- 2 colheres de sopa de uva passa
- Flor de sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

## Modo de preparo

1

Inicie cortando a manga aos cubos e os tomates ao meio.

2

Coloque a burrata no centro de um prato e acrescente a rúcula, a manga e os tomates ao redor.

3

Polvilhe as amêndoas laminadas torradas e as uvas-passas.

4

Tempere a gosto com sal, pimenta do reino moída e finalize com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

## Produtos utilizados



**Reserva**

Azeite de Oliva Extra Virgem

## Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

---

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide