



# Salada de massa com frutos vermelhos, rúcula e mini mozzarellas



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



3 colheres de sopa de  
Vinagre de Sidra Gallo  
Frutos Vermelhos



30ml de Azeite Virgem  
Extra Gallo Clássico

- 500g de massa espirais
- 2 colheres de sobremesa de sal
- 200g de morangos
- 250g de frutos vermelhos
- 250g de mini mozzarellas
- 50g de rúcula
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjeriço picado
- 1 colher de sobremesa de mostarda

## Modo de preparação

1

Coza a massa conforme as instruções da embalagem.

2

Escorra a massa, regue com um pouco de azeite. Leve ao frio por alguns minutos para arrefecer.

3

Para o molho coloque num frasco todos os ingredientes e agite bem.

4

Numa saladeira misture a massa com os morangos arranjados e em pedaços, o mix de frutos vermelhos, as mini-mozzarellas escorridas e a rúcula.

5

Regue com o molho, envolva e termine com pimenta móida na hora.

## Produtos utilizados



Frutos Vermelhos  
Vinagre de Sidra



Clássico  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Couscous de verão com feta e limão*

---

 Vegetariano  Rápido  Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Falafel*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide