Salada crocante de grão de bico

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Rápido	Fácil	Médio	Com a família	6 pessoas

Ingredientes

- 1,5 xícaras de Azeite Gallo Especial Brasil
- 2 xícaras de grão de bico demolhado
- 2 xícaras de quinoa cozida
- 1 cenoura pré cozida picada
- 1 cebola roxa picada
- 1 pimentão amarelo picado
- 1 pimentão vermelho picado
- Suco de 1 limão tahiti
- Salsinha picada, a gosto
- Folhas de hortelã, a gosto

Modo de preparação

1. Em uma frigideira, aquecer 1 xícara de Azeite Gallo Especial Brasil e fritar o grão de bico aos poucos, tampando a frigideira, até que fiquem todos crocantes e dourados. Escorrer e reservar.
2. Em uma tigela, juntar 0,5 xícara de Azeite Gallo Especial Brasil, o suco de limão e as ervas frescas.
3. Temperar com sal e reservar.
4. Em outra tigela, misturar a quinoa, as cenouras, a cebola, os pimentões e o grão de bico crocante.
5. Temperar tudo com o molho de limão e misturar bem.
6. Ajustar os temperos e finalizar com um fio de azeite e mais ervas frescas.

Produtos utilizados

Especial Brasil

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide