



Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b de Vinagre Gallo
Balsâmico de Modena

- 2 embalagens de Espargos
- 300g de Tomate Cereja
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta
- 100g de Pinhões Torrados
- 2 Burratas
- Q.b de Manjerição
- Q.b de Azeite

Modo de preparação

1

Coloque num tabuleiro os espargos e o tomate. Regue com um pouco de azeite e tempere com sal e pimenta.

2

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos ou até cozinhados a seu gosto.

3

Espalhe os legumes num prato, regue com o Vinagre Gallo Balsâmico de Modena e coloque a burrata no centro.

4

Polvilhe com os pinhões, folhas de manjerição, regue com o azeite e finalize com mais um pouco de sal e pimenta.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Veja também

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide