

Salada de Verão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 1 embalagem de massa folhada
- 200g de abacate
- 250g de misto de alfaces
- 125g de maçã verde
- 100g de manga
- 100g de tomate

Modo de preparação

1. Pincele uma forma de inox ou pirex com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.
2. Coloque o rolo de massa folhada num tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 220ºC até ter a cor desejada (20 a 30 minutos).
3. Quando pronta a massa, desmoldar e deixar arrefecer.
4. Corte e envolva todos os ingredientes, o abacate, o misto de alfaces, a maçã, a manga e o tomate.
5. Coloque a mistura de ingredientes dentro da massa e quando esta estiver fria tempere com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide