

Salada de queijo e romã

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 75ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 25ml de Gallo Vinagre Balsâmico Rosé
- 4 queijos frescos
- 300g de laranja
- 400g de romã
- 250g de alface mista

Modo de preparação

1. Corte o queijo fresco em quartos, a laranja em gomos e corte a alface mista em Juliana.
2. Junte os pedaços de queijo fresco, os gomos de laranja e as sementes de romã à alface.
3. Sirva com vinagrete de Gallo Vinagre Balsâmico Rosé e Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Balsâmico Rosé
Vinagre

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