Salada fresca de frutos vermelhos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	''	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl Vinagre Gallo de Vinho Tinto
- 300g Morangos
- 100g Framboesas frescas
- 50g mirtilos
- 100g Açúcar
- Q.b Hortelã

Modo de preparação

1. Lave os morangos e retire o pedúnculo.
2. Corte em quartos para dentro de uma saladeira.
3. Junte as amoras e os mirtilos.
4. Polvilhe com o açúcar e 1dl de Vinagre de Vinho Tinto Gallo.
5. Mexa e deixe macerar durante 1h no frio.
6. Sirva com chantilly e hortelã picada.

Produtos utilizados

Vinho Tinto

Vinagre

Veja também

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

---

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Tarte de limão

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Panna cotta de basílico com manga

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide