Salada caprese de abacate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Rápido	Médio	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Vinagre Balsâmico Branco
- 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 2 abacates
- 2 mozzarellas
- 1 manga
- 50g de rúcula
- Q.b. de pinhões torrados
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Corte o abacate aos cubos e regue com 2 colheres de sopa de Gallo Vinagre Balsâmico Branco.
2. Corte a manga e a mozzarella aos cubos e coloque em taças diferentes. Tempere a mozzarella com flor de sal e pimenta.
3. Faça o empratamento individual dentro de um aro de cozinha.
4. Coloque em baixo o abacate, seguido da mozzarella e depois da manga. Termine com a rúcula.
5. Tempere com o restante vinagre, azeite, pinhões, flor de sal e pimenta.

Produtos utilizados

Balsâmico Branco
Vinagre

Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano *Rápido* *Fácil*

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tofu picante com alga nori

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Falafel

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Hummus com azeitonas e queijo de cabra

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide