



Salada de pêssgo, rúcula, burrata e presunto crocante



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Creme com
Vinagre Balsâmico Modena

- 8 fatias de presunto
- 1 embalagem de rúcula
- 4 pêssgos
- 2 burratas
- Q.b. de azeite
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjeriço

Modo de preparação

1

Coloque as fatias de presunto num tabuleiro e leve ao forno a 190°C durante cerca de 12 minutos ou até estarem mais dourados e ressequidas.

2

Corte os pêssgos em fatias, unte um grelhador e cozinhe as fatias durante 1 minutos de cada lado.

3

Disponha a rúcula numa travessa, coloque por cima os pêssgos, as burratas desfeitas e o presunto em pedaços.

4

Regue com azeite, tempere com sal, pimenta, folhas de manjeriço e finalize com creme balsâmico.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre
Balsâmico Modena

Condimentos

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