# 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 de Vinho Branco
- 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 2 abacates
- 2 queijo muçarelas
- 1 manga
- 50g de rúcula
- Pinhões torrados, a gosto
- Flor de sal, a gosto
- Pimenta, a gosto

## Modo de preparo

1. Corte o abacate aos cubos e regue com 2 colheres de sopa de Gallo Vinagre de Vinho Branco.
2. Corte a manga e a muçarela aos cubos e coloque em recipientes diferentes. Tempere a muçarela com flor de sal e pimenta.
3. Disponha individualmente dentro de um aro de cozinha.
4. Coloque embaixo o abacate, em seguida a muçarela, depois a manga e termine com a rúcula.
5. Tempere tudo com vinagre, azeite, pinhões, flor de sal e pimenta.

## Produtos utilizados

*Vinho Branco*

Vinagre

*Reserva*

Azeite de Oliva Extra Virgem

*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*