



Salada de inverno



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"





Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Azeite Gallo Reserva

 Q.b. de Vinagre Gallo de Vinho Branco Chardonnay

- 500g de abóbora aos cubos
- 200g de bimis
- 1 romã
- 1 mix de alfaces
- 100g de amêndoas torradas
- 1 queijo feta
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque a abóbora num tabuleiro, regue com Azeite Gallo Reserva, tempere com tomilho, sal e pimenta a gosto. Leve a assar no forno pré-aquecido a 190°C.

2

Escalde os bimis em água a ferver e arranje as romãs de forma a soltar os bagos.

3

Numa travessa ou saladeira, espalhe as alfaces e coloque por cima a abóbora, os bimis, a romã e as amêndoas picadas.

4

Finalize com o queijo esfarelado, tempere com Azeite Gallo Reserva, Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay, sal e pimenta.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Vinho Branco Chardonnay
Vinagre de Vinho

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 espinafres e beterraba



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide