



Salada crocante de grão de bico



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



1,5 xícaras de Azeite Gallo Especial Brasil

- 2 xícaras de grão de bico demolhado
- 2 xícaras de quinoa cozida
- 1 cenoura pré cozida picada
- 1 cebola roxa picada
- 1 pimentão amarelo picado
- 1 pimentão vermelho picado
- Suco de 1 limão tahiti
- Salsinha picada, a gosto
- Folhas de hortelã, a gosto

Modo de preparação

1

Em uma frigideira, aquecer 1 xícara de Azeite Gallo Especial Brasil e fritar o grão de bico aos poucos, tampando a frigideira, até que fiquem todos crocantes e dourados. Escorrer e reservar.

2

Em uma tigela, juntar 0,5 xícara de Azeite Gallo Especial Brasil, o suco de limão e as ervas frescas.

3

Temperar com sal e reservar.

4

Em outra tigela, misturar a quinoa, as cenouras, a cebola, os pimentões e o grão de bico crocante.

5

Temperar tudo com o molho de limão e misturar bem.

6

Ajustar os temperos e finalizar com um fio de azeite e mais ervas frescas.

Produtos utilizados



Especial Brasil
Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide