Orange à la sauce au miel, huile d'olive et cannelle

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	Économique	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 1 filet de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Classique
- Fleur de sel en quantité suffisante
- Canelle en poudre en quantité suffisante
- 4 oranges
- 4 cuillères à soupe de miel

Modo de preparação

1. Pelez et laminez les oranges.
2. Sur un plateau, disposez les oranges et le miel par-dessus.
3. Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de cannelle en poudre.
4. Dans l'assiette, finalisez avec une pincée de fleur de sel.

Produtos utilizados

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide