



# Copinhos de salada de lentilhas, bacon e ovo cozido com cebolinho




  
Categoria  
Carne

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Médio

  
Custo  
Médio

  
Com quem?  
Com amigos

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Branco

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 300g de lentilhas cozidas
- 150g de bacon
- 2 ovos cozidos
- 150g de espinafres
- 3 colheres de sopa de cebolinho picado
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Escorra as lentilhas e coloque numa taça.

2

Frite o bacon numa frigideira antiaderente quente. Deixe cozinhar até estar dourado. Junte às lentilhas.

3

Pique os ovos, adicione à taça assim como os espinafres e o cebolinho picado.

4

Tempere com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e termine com o Gallo Vinagre de Vinho Branco.

5

Envolva, coloque em copinhos e sirva de imediato ou leve este petisco consigo.

## Produtos utilizados



*Vinho Branco*  
Vinagre de Vinho



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Peixe  Demorado  Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

 Peixe  Médio  Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaguetas*

---

 Massas  Médio  Fácil

*Linguini com cavala*

---

 Peixe  Rápido  Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

 Peixe  Médio  Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide