Salada de frango

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	Econômico	A dois	2 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Vinagre de Vinho Branco
- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Suave
- 2 peitos de frango
- 1 colher de sopa de mel
- Mistura de alfaces variadas
- 2 tomates maduros mas rijos
- Q.b. de sal
- Q.b. de sumo de limão
- Q.b. de alho em pó

Modo de preparação

1. Coloque os peitos de frango num recipiente que possa ir ao microondas e tempere-os com sal, sumo de limão, alho em pó e 2 colheres de sopa de azeite virgem extra.
2. Cubra com película aderente e leve a cozinhar no microondas entre 6 a 7 minutos na potência máxima, virando os peitos a meio do tempo.
3. Deixe arrefecer tapados.
4. Num frasco com tampa deite o mel, o vinagre de vinho branco e o restante azeite.
5. Corte as folhas de alface em tiras e o tomate em pedaços, para uma saladeira.
6. Escorra os peitos de frango, corte-os em fatias finas e junte-os à salada.
7. Agite vigorosamente o molho e deite sobre a salada.

Produtos utilizados

Vinho Branco

Vinagre

Suave

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Saladas *Médio* *Fácil*

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide