



Arjamolho



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



400ml de Gallo Vinagre de
Vinho Branco



200ml de Gallo Virgem
Extra

- 150g de cebola
- 100g de pimento verde
- 100g de pimento vermelho
- 300g de tomate chucha
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de coentros
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Comece por cortar a cebola, os pimentos e o tomate em cubos.

2

Junte tudo numa saladeira e tempere com sal, azeite virgem extra, vinagre de vinho branco e as ervas aromáticas.

3

Misture tudo e deixe repousar durante 30 minutos.

Produtos utilizados



Vinho Branco
Vinagre



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide