



# Salada de gambas salteadas



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

200ml Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias

15ml Vinagre Gallo Sidra Original

- 600g de gambas descascadas
- 50g de rúcula
- 50g de espinafres
- 50g de endívias
- 50g de cebola roxa
- 50g de tomate
- 10ml de sumo de lima
- 5g de malagueta vermelhas
- 5g de cebolo
- QB de sal e pimenta

## Modo de preparação

1

Colocar a cebola picada, o tomate em cubos, a malagueta em rodelas e o cebolo numa tigela.

2

Juntar o azeite e o sumo de lima, misturar bem e colocar no frio.

3

Saltear as gambas em azeite, finalizar com o Vinagre de Sidra Original Gallo e servir sobre os verdes, colocando o molho por cima.

## Produtos utilizados



Seleção Colheita das Lezírias  
Azeite Virgem Extra



Sidra Original  
Vinagre de Sidra

## Veja também

Peixe Rápido Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽 Fácil

*Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa*

---

✖ Peixe ⏱ Médio 🍽 Fácil

*Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas*

---

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽 Médio

*Bacalhau à brás*

---

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍽 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide