



# 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 malaguetas 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