



# Laranja com molho de mel, azeite e canela



Categoria  
Brunch



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



1 fio de Gallo Azeite Virgem  
Extra Sublime

- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de canela em pó
- 4 laranjas
- 4 colheres de sopa de mel

## Modo de preparação

1

Descasque e lamine as laranjas.

2

Numa travessa, disponha as laranjas e sobre estas o mel.

3

Regue com azeite e polvilhe com canela em pó.

4

No prato, finalize com uma pitada de flor de sal.

## Produtos utilizados



*Sublime*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

 Brunch  Demorado  Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

 Brunch  Médio  Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

 Brunch  Médio  Médio

*Espargos com salmão e ovo escalfado*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide