



# Salada fresca de frutos vermelhos



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



1dl Vinagre Gallo de Vinho Tinto

- 300g Morangos
- 100g Framboesas frescas
- 50g mirtilos
- 100g Açúcar
- Q.b Hortelã

## Modo de preparação

1

Lave os morangos e retire o pedúnculo.

2

Corte em quartos para dentro de uma saladeira.

3

Junte as amoras e os mirtilos.

4

Polvilhe com o açúcar e 1dl de Vinagre de Vinho Tinto Gallo.

5

Mexa e deixe macerar durante 1h no frio.

6

Sirva com chantilly e hortelã picada.

## Produtos utilizados



Vinho Tinto

Vinagre

## Veja também

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

*Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

*Tarte de limão*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

*Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

*Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

*Panna cotta de basílico com manga*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide