



Quinoa com frango, azeitonas, pimentos assados e curgete



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

4 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra

- 200g de quinoa
- 300g de frango assado desfiado
- 100g de pimentos vermelhos assados
- 4 colheres de sopa de azeitonas pretas às rodelas
- 1 curgete aos cubinhos
- Q.b. de folhas de hortelã
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de flor de sal

Modo de Preparação

1

Comece por cozinar a quinoa de acordo com as instruções da embalagem.

2

Numa taça coloque a quinoa cozinhada, o frango desfiado, os pimentos em tiras, as azeitonas e a curgete.

3

Adicione as folhas de hortelã, os coentros e tempere com pimenta, flor de sal e o Azeite Gallo Virgem Extra Clássico.

4

Leve ao frio até servir.

Produtos utilizados



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