Quinoa com frango, azeitonas, pimentos assados e curgete

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Fácil	Médio	Com a família	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 cozinhar 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