



Salada caprese de abacate



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 3 colheres de sopa de Gallo Vinagre Balsâmico Branco

 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 2 abacates
- 2 mozzarellas
- 1 manga
- 50g de rúcula
- Q.b. de pinhões torrados
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Corte o abacate aos cubos e regue com 2 colheres de sopa de Gallo Vinagre Balsâmico Branco.

2

Corte a manga e a mozzarella aos cubos e coloque em taças diferentes. Tempere a mozzarella com flor de sal e pimenta.

3

Faça o empratamento individual dentro de um aro de cozinha.

4

Coloque em baixo o abacate, seguido da mozzarella e depois da manga. Termine com a rúcula.

5

Tempere com o restante vinagre, azeite, pinhões, flor de sal e pimenta.

Produtos utilizados



Balsâmico Branco
Vinagre Balsâmico



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍚 Fácil

Couscous de verão com feta e limão

✖ Vegetariano ⓘ Rápido 🍚 Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍚 Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍚 Fácil

Tofu picante com alga nori

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍚 Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide