



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide