Salada de curgete

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Ancestral
- 2 curgetes
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de manjericão
- 100g de queijo feta
- 100g de pinhões

Modo de preparo

1. Corte a curgete com casca em fatias finas com a ajuda de um descascador de legumes.
2. Coloque numa travessa e tempere com sal e pimenta. Polvilhe com folhas de hortelã e de manjericão.
3. Esfarele o queijo feta por cima da curgete e espalhe os pinhões por cima.
4. Regue com Azeite Ancestral Gallo e sirva de imediato.

Produtos utilizados

Ancestral

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide