



# Salada de massa com frutos vermelhos, rúcula e mini mozzarellas



**Categoria**  
Vegetariano



**Tempo de preparação**  
Rápido



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
Económico



**Com quem?**  
Com amigos



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

3 colheres de sopa de  
Vinagre de Sidra Gallo  
Frutos Vermelhos

30ml de Azeite Virgem  
Extra Gallo Clássico

- 500g de massa espirais
- 2 colheres de sobremesa de sal
- 200g de morangos
- 250g de frutos vermelhos
- 250g de mini mozzarellas
- 50g de rúcula
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de manjeriço picado
- 1 colher de sobremesa de mostarda

## Modo de preparação

1

Coza a massa conforme as instruções da embalagem.

2

Escorra a massa, regue com um pouco de azeite. Leve ao frio por alguns minutos para arrefecer.

3

Para o molho coloque num frasco todos os ingredientes e agite bem.

4

Numa saladeira misture a massa com os morangos arranjados e em pedaços, o mix de frutos vermelhos, as mini-mozzarellas escorridas e a rúcula.

5

Regue com o molho, envolva e termine com pimenta moída na hora.

## Produtos utilizados



*Frutos Vermelhos*  
Vinagre de Sidra



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 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*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide