



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 móida na hora.

Produtos utilizados



Frutos Vermelhos
Vinagre de Sidra



Clássico
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