



# Salada de inverno

	<b>Categoria</b>	Receitas de Natal
	<b>Tempo de preparação</b>	Médio
	<b>Dificuldade</b>	Fácil
	<b>Custo</b>	"
	<b>Com quem?</b>	Com a família
	<b>Nº de pessoas</b>	4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

Q.b. de Vinagre Gallo de Vinho Branco Chardonnay

- 500g de abóbora aos cubos
- 200g de bimis
- 1 romã
- 1 mix de alfaces
- 100g de amêndoas torradas
- 1 queijo feta
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Coloque a abóbora num tabuleiro, regue com Azeite Gallo Reserva, tempere com tomilho, sal e pimenta a gosto. Leve a assar no forno pré-aquecido a 190°C.

2

Escalde os bimis em água a ferver e arranje as romãs de forma a soltar os bagos.

3

Numa travessa ou saladeira, espalhe as alfaces e coloque por cima a abóbora, os bimis, a romã e as amêndoas picadas.

4

Finalize com o queijo esfarelado, tempere com Azeite Gallo Reserva, Vinagre Gallo Vinho Branco Chardonnay, sal e pimenta.

## Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vinho Branco Chardonnay

Vinagre de Vinho

Veja também

---

 Saladas  Médio  Fácil

*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*

---



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide