



Salada de camarão e abacate



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Selecionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo
Aromatizado Manjericão

Q.b. de Azeite Gallo
Reserva

Q.b. de Vinagre Gallo Vinho
Tinto

- 300g de camarões cozidos
- 2 colheres de sopa de alho picado
- 1 malagueta vermelha picada
- 2 abacates
- 1 embalagem de rúcula
- 1 cebola roxa
- 50g de amêndoas laminadas torradas
- Q.b. de pimenta preta

Modo de preparação

1

Descasque os camarões e deixe o rabo. Aqueça o azeite Gallo Reserva numa frigideira, adicione o alho picado e a malagueta.

2

Junte os camarões e cozinhe até dourados.

3

Corte o abacate ao meio, retire o caroço com a ajuda de uma faca e com uma colher retire a polpa. Corte em fatias e regue com um pouco de Vinagre de Vinho Tinto Gallo.

4

Coloque a rúcula numa saladeira e por cima disponha os camarões, as fatias de abacate, a cebola roxa picada e as amêndoas torradas.

5

Polvilhe com folhas de manjericão e tempere com o Azeite Gallo Aromatizado Manjericão e Vinagre de Vinho Tinto Gallo, e pimenta preta. Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Manjericão
Outros Produtos



Reserva
Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto
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 inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide