



# Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



Q.b de Vinagre Gallo  
Balsâmico de Modena

- 2 embalagens de Espargos
- 300g de Tomate Cereja
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta
- 100g de Pinhões Torrados
- 2 Burratas
- Q.b de Manjerição
- Q.b de Azeite

## Modo de preparação

1

Coloque num tabuleiro os espargos e o tomate. Regue com um pouco de azeite e tempere com sal e pimenta.

2

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos ou até cozinhados a seu gosto.

3

Espalhe os legumes num prato, regue com o Vinagre Gallo Balsâmico de Módena e coloque a burrata no centro.

4

Polvilhe com os pinhões, folhas de manjerição, regue com o azeite e finalize com mais um pouco de sal e pimenta.

## Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

## Veja também

*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*

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de inverno*



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide