Salada de Verão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 1 embalagem de massa folhada
- 200g de abacate
- 250g de misto de alfaces
- 125g de maçã verde
- 100g de manga
- 100g de tomate

Modo de preparação

1. Pincele uma forma de inox ou pirex com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.
2. Coloque o rolo de massa folhada num tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 220ºC até ter a cor desejada (20 a 30 minutos).
3. Quando pronta a massa, desmoldar e deixar arrefecer.
4. Corte e envolva todos os ingredientes, o abacate, o misto de alfaces, a maçã, a manga e o tomate.
5. Coloque a mistura de ingredientes dentro da massa e quando esta estiver fria tempere com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide