



## Salada de queijo e romã



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



75ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Clássico



25ml de Gallo Vinagre  
Balsâmico Rosé

- 4 queijos frescos
- 300g de laranja
- 400g de romã
- 250g de alface mista

### Modo de preparação

1

Corte o queijo fresco em quartos, a laranja em gomos e corte a alface mista em Juliana.

2

Junte os pedaços de queijo fresco, os gomos de laranja e as sementes de romã à alface.

3

Sirva com vinagrete de Gallo Vinagre Balsâmico Rosé e Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

### Produtos utilizados



Clássico  
Azeite Virgem Extra



Balsâmico Rosé  
Vinagre Balsâmico

### 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