



## Orange à la sauce au miel, huile d'olive et cannelle



*Categoria*

Doces e Sobremesas



*Tempo de preparação*

Rápido



*Dificuldade*

Fácil



*Custo*

Éconómico



*Com quem?*

Em família



*Nº de pessoas*

4 pessoas

### Ingredientes



1 filet de Gallo Huile  
d'Olive Vierge Extra  
Clássico

- Fleur de sel en quantité suffisante
- Cannelle en poudre en quantité suffisante
- 4 oranges
- 4 cuillères à soupe de miel

### Modo de preparação

1

Pelez et laminez les oranges.

2

Sur un plateau, disposez les oranges et le miel par-dessus.

3

Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de cannelle en poudre.

4

Dans l'assiette, finalisez avec une pincée de fleur de sel.

### Produtos utilizados



*Clássico*

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide