



Arjamolho



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Économe



Com quem?
Entre amis



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

200ml de Gallo Vinaigre de Vin Blanc

400ml d'Huile d'olive Gallo Vierge Extra Clássico

- 150g d'oignon
- 100g de poivron vert
- 100g de poivron rouge
- 300g de tomate Chucha
- Origan en quantité suffisante
- Coriandre en quantité suffisante
- Sel en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Commencez par couper l'oignon, les poivrons et les tomates en dés.

2

Versez le tout dans un saladier et assaisonnez avec du sel, de l'huile d'olive extra vierge, du vinaigre de vin blanc et les herbes aromatiques.

3

Mélangez le tout et laissez reposer pendant 30 minutes.

Produtos utilizados



Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide