Copinhos de salada de lentilhas, bacon e ovo cozido com cebolinho

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

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Branco
- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 300g de lentilhas cozidas
- 150g de bacon
- 2 ovos cozidos
- 150g de espinafres
- 3 colheres de sopa de cebolinho picado
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1. Escorra as lentilhas e coloque numa taça.
2. Frite o bacon numa frigideira antiaderente quente. Deixe cozinhar até estar dourado. Junte às lentilhas.
3. Pique os ovos, adicione à taça assim como os espinafres e o cebolinho picado.
4. Tempere com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e termine com o Gallo Vinagre de Vinho Branco.
5. Envolva, coloque em copinhos e sirva de imediato ou leve este petisco consigo.

Produtos utilizados

Vinho Branco

Vinagre de Vinho

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Peixe *Rápido* *Fácil*

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

---

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide