

Azeite extra-virgem de oliva

3 colheres de sopa de capricho gemix slot conserva , escorrido

2 fatias de pão integral (100g), cortado gemix slot cubos

400g de feijão-frade enlatado , escorrido

200g de mistura de folhas verdes

200g de tomates cereja , cortados ao meio

Para o adereço de pesto

50g de manjeriço , folhas e hastes tenras, picadas

10g de alecrim , folhas e hastes tenras, picadas

1 dente de alho , descascado e cortado ao meio

120ml de azeite extra-virgem de oliva

3 colheres de sopa de suco de limão fresco (ie, de 1 limão)

15g castanhas de caju

2 colheres de chá de levedura nutricional

1 colher de chá de sal marinho fino

Coloque o trigo bulgur gemix slot um tacho grande e resistente ao calor, adicione 225ml de água quente, cubra com um pano de cozinha limpo e deixe de lado.

Nesse ínterim, coloque uma grande frigideira com tampa gemix slot uma fonte de médio calor. Quando estiver quente, adicione os feijões verdes finos e quatro colheres de sopa de água. Cubra com a tampa e deixe cozinhar por cinco minutos, ou até que esteja verde brilhante e mais tenro do que crocante.

Despeje os feijões cozidos gemix slot um prato, depois, na mesma frigideira, aqueça duas colheres de sopa de azeite. Quando estiver quente, adicione os caprichos, frite por quatro a cinco minutos, até ficar crocante, então use uma colher alongada para transferir para um prato separado.

Adicione mais uma colher de sopa de azeite na frigideira, se necessário, adicione o pão e frite, mexendo regularmente, por seis a oito minutos, até ficar crocante e dourado. Transfira o pão para o prato dos caprichos.

Coloque todos os ingredientes para o adereço de pesto gemix slot um pequeno liquidificador, adicione duas colheres de sopa de água e bata até ficar cremoso.

Para montar a salada, retire o pano do trigo bulgur e adicione os feijões-grad

Author: dimarlen.dominiotemporario.com

Subject: gemix slot

Keywords: gemix slot

Update: 2025/1/19 0:58:57