



Legumes assados com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet e queijo feta



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico




Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Azeite Gallo Virgem Extra
Clássico

- 100g Queijo feta
- 50g Beringela
- 100g Batata doce
- 50g Cebola roxa
- 50g Pimento verde
- 50g Pimento vermelho
- Q.b. Sal
- Q.b. Alecrim

Modo de preparação

1

Ligue o forno a 200°C.

2

Corte os legumes em pedaços irregulares.

3

Descasque a batata e corte em rodelas grossas.

4

Tempere com azeite, sal, alecrim e o vinagre.

5

Leve ao forno durante 20 minutos.

6

Antes de servir, desfazer o queijo por cima dos legumes e salpique com mais um pouco de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet Gallo.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de queijo e romã

 Saladas  Médio  Médio

Salada de Verão

 Saladas  Médio  Médio

Salada quente de abóbora, rúcula e feta

 Saladas  Médio  Fácil

Quinoa com frango, azeitonas, pimentos assados e curgete

 Saladas  Rápido  Fácil

Panzanella com burrata



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide