



Mil folhas de legumes e soja com Gallo Vinagre Balsâmico Rosé



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1dl Vinagre de Balsâmico Rosé

Q.b. Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

- 100g Soja granulada fina
- 300g Corgette
- 200g Beringela
- 200g Tomate
- 4dl Caldo de legumes
- 1dl Molho de tomate frito com manjeriçã

Modo de preparação

1

Hidratar a soja em caldo de legumes.

2

Cortar todos os legumes em rodela grossas.

3

Escorrer a soja já hidratada e ferver lentamente com molho de tomate frito com manjeriçã.

4

Grelhar os legumes.

5

Colocar base de soja atomatada, sobrepor rodela de legume, mais soja, mais legume... até terminar com legume.

6

Aquecer Azeite Clássico Gallo e Vinagre Balsâmico Rosé Gallo e servir como molho.

Produtos utilizados



Balsâmico Rosé
Vinagre



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano Médio Fácil

Couve-flor no forno com molho de azeite e ervas

Vegetariano Médio Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano Médio Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Vegetariano Médio Fácil

Strudel de legumes de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide