



Strudel de legumes de inverno




Categoria
Vegetariano


Tempo de preparo
Médio



Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 100g de cenoura
- 100g de abóbora
- 50g de alho francês
- 100g de beringela
- 100g de curgete
- 75g de cebola roxa
- 100g de cogumelos Paris
- 5 folhas de massa filo
- 1 chávena de chá de natas vegetais
- 2 metades de tomate seco
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Comece por cortar todos os legumes em pedaços homogéneos em tamanho, seja em cubos ou em tiras.

2

Estufe os legumes, colocando ao lume azeite e, por esta ordem: cenoura, cebola, alho francês e em seguida os restantes legumes, deixando a curgete para último. Tempere com sal e pimenta.

3

Estique as folhas de massa filo, pincele com azeite e polvilhe com sal e pimenta.

4

Coloque por cima da massa os legumes e enrole tipo torta, tendo o cuidado de dobrar as pontas para dentro, para que o recheio não saia.

5

Leve ao forno durante cerca de 20 minutos, a 175°C.

6

Enquanto isso, aqueça as natas vegetais e, quando estiverem a ferver, junte o tomate seco em pedaços e umas gotas de Gallo Azeite Novo. No final triture tudo com a varinha mágica.

7

Sirva o strudel cortando-o em fatias grossas, regando com Gallo Azeite Novo e um pouco do molho. Decore com uma tira de tomate seco.



Dicas do Chef

Pode alterar quais os vegetais que utiliza neste strudel, dependendo do seu gosto.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

Vegetariano Médio Médio

Tomate assado com beringela e burrata

Vegetariano Médio Médio

Tarte de ricotta e tomate colorido

Vegetariano Médio Médio

Abóbora assada no forno com cebola roxa e queijo feta

Vegetariano 15 min Fácil

Sumo detox

Vegetariano 15-45 min Médio

Beringelas recheadas com quinoa de legumes assados



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide