



Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparo
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

 Q.b. de Gallo Azeite Novo 2019-2020

- 2 abóboras menina
- 2 dentes de alho
- Q.b. tomilho
- 200 gr de grão cozido
- 1 copo de cuscuz
- 50 gr de arandos
- Q.b. salsa picada
- Q.b sal
- Q.b pimenta

Modo de preparação

1

Abra as abóboras ao meio, retire as sementes e coloque-as num tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal, pimenta, tomilho e o alho picado. Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e leve ao forno a 190°C por cerca de 30 minutos.

3

Cozinhe o cuscuz numa taça conforme as instruções da embalagem.

4

Adicione aos cuscuz o grão, os arandos, a salsa, tempere com sal, pimenta e regue com Gallo Azeite Novo.

5

Recheie as abóboras com a mistura de cuscuz e sirva de imediato. Se desejar, regue com mais um pouco de Azeite Novo.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium

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  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Vegetariano  Médio  Fácil

Strudel de legumes de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide