



Beringela grelhada com queijo feta e ervas



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparo
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Novo 2019-2020

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 200 gr de queijo feta
- 2 beringelas
- 2 dentes de alho
- Q.b hortelã
- Q.b manjerição
- Q.b salsa
- Q.b sal
- Q.b cominhos
- Q.b pimenta

Modo de preparação

1

Corte as beringelas em fatias. Coloque sal por cima de cada fatia e deixe escorrer num escurridor sobre o lava-loiça.

2

Aqueça o Azeite Virgem Extra Clássico num grelhador. Cozinhe as fatias de beringela durante cerca de 2 minutos de cada lado, e reserve.

3

Numa taça misture o alho esmagado, as ervas, os cominhos, sal e pimenta a gosto. Adicione o Azeite Novo, para fazer um molho, e misture tudo muito bem.

4

Coloque o queijo feta esfarelado sobre cada fatia de beringela, e regue com a mistura de Azeite Novo e ervas.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium



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

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 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

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide