



# Couve-flor no forno com molho de azeite e ervas



**Categoria**  
Vegetariano



**Tempo de preparo**  
Médio



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
Económico




**Com quem?**  
Com a família



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b de Gallo Azeite Virgem Extra Premium Colheita Madura

- 600g de couve-flor
- Q.b. de paprika
- 1 dente de alho
- Q.b. de salsa
- Q.b. de manjerição
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Corte a couve flor em fatias, e coloque-as num tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal, pimenta, paprika e regue com um pouco de Gallo Azeite Colheita Madura.

3

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 30 minutos.

4

Enquanto isso, num liquidificador bata bem as ervas com azeite e o alho, até obter um molho espesso.

5

Sirva a couve flor ainda quente, com o molho de ervas como acompanhamento.

## Produtos utilizados



**Colheita Madura**

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Bowl de espinafres e couves de bruxelas*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Beringela grelhada com queijo feta 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](http://www.galloportugal.com)

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide