



Waffles de legumes com tomate e abacate



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Extra
Virgem Premium Grande
Escolha

- 8 colheres de sopa de fécula de batata
- 800g de batatas
- 200g de tomate cereja
- 2 abacates
- 1 abobrinha
- 2 cenouras
- 1 dente de alho
- Q.b. de suco de limão
- Q.b. de manjerição
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1

Descasque a batata e a cenoura e rale-as com um ralador de mão, bem como a abobrinha.

2

Coloque em um escurridor e deixe que escorra bem a água. Se necessário, coloque num pano e esprema bem.

3

Coloque os legumes em uma taça, adicione o alho esmagado, a fécula de batata e tempere com sal, pimenta e orégãos. Regue com Gallo Azeite Grande Escolha.

4

Aqueça a máquina de waffles, pincele com azeite e coloque a massa de legumes. Prende e deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos. Tenha atenção à cozedura dos waffles, que irá depender de máquina para máquina. Repita até ficar sem massa.

5

Abra os abacates ao meio, retire o caroço e, com a ajuda de uma colher, retire da casca, regando depois com suco de limão e cortando o abacate em fatias. Corte também o tomate em metades e coloque tudo em uma saladeira.

6

Tempere a gosto com sal, pimenta, ervas aromáticas, Gallo Azeite Grande Escolha e umas gotas de vinagre.

7

Sirva os waffles intercalando-os com a salada, e regue tudo com um fio de Gallo Azeite Grande Escolha.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Brunch Rápido Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Rápido Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch Demorado Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch Médio Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch Médio Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide