



Trouxas de curgete com requeijão e tomate



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Bio
Sabor Frutado

- 3 curgetes
- 300g de requeijão
- 100g de feta
- 3 colheres de sopa de parmesão ralado
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola roxa
- 250g de mix de tomates
- Q.b. de manjerição
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparação

1

Com a ajuda de uma mandolina ou de um descascador de legumes corte a curgete em fatias finas o suficiente para dobrar. Reserve.

2

Numa taça misture os 3 queijos, adicione um pouco de manjerição picado e tempere com pimenta. Reserve.

3

Espalhe por um prato de forno o tomate o alho e a cebola em meias luas.

4

Tempere com sal, pimenta, manjerição e regue com Gallo Azeite Bio Frutado.

5

Numa tábua, disponha 4 fatias de curgete formando uma estrela.

6

No centro da estrela coloque pouco da mistura de queijos e dobre as duas primeiras fatias de curgete uma sobre a outra.

7

Em seguida dobre as outras duas formando uma trouxa. Repita o processo com a restante curgete e queijo.

8

Coloque as trouxas sobre no prato de forno juntamente com o tomate. Regue com mais um pouco de Gallo Azeite Bio Frutado.

9

Leve ao forno pré-aquecido 190°C por cerca de 20 minutos.

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Couscous de verão com feta e limão

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide