



Salada de legumes grelhados com feta



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de azeite Gallo
Clássico



Q.b. de azeite Gallo
aromatizado Alecrim

- 1 curgete
- 1 beringela
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento laranja
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- 1 feta
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de dente de alho picado
- Q.b. de pó de malagueta

Modo de preparação

1

Corte a curgete e a beringela em fatias finas e os pimentos em tiras largas.

2

Unte um grelhador com Azeite Clássico Gallo e aqueça bem. Cozinhe os legumes durante cerca de 3 minutos de cada lado.

3

Coloque os legumes numa travessa, tempere com flor de sal, pimenta, regue com um pouco de Azeite Gallo Aromatizado com Alecrim.

4

Ao lado coloque o feta desfeito, polvilhe com alecrim, o alho picado e o pão de malagueta. Regue com mais azeite e sirva de imediato.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Alecrim
Outros Produtos

Veja também

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

 Saladas  Médio  Fácil

Burrito bowl com batata doce

 Saladas  Médio  Fácil

Salada niçoise com alcachofras

 Saladas  Rápido  Fácil

Salada de grão com bacalhau

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de camarão e abacate



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide