



Paquetes de calabacines, requesón y tomates



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Bio

- 3 calabacines
- 300g de requesón
- 100g de queso feta
- 3 cucharas de parmesano rallado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla morada
- 250g de mezcla de tomates
- Al gusto: albahaca
- Al gusto: pimienta negra
- Al gusto: flor de sal

Modo de preparación

1

Con la ayuda de una mandolina o un pelador de vegetales, corte el calabacín en rodajas finas lo suficientemente como para doblarlo. Reserve.

2

En un bol, mezcle los 3 quesos, añada un poco de albahaca picada y condimente con pimienta. Reserve.

3

Esparza el tomate, el ajo y la cebolla sobre una fuente de horno en media luna.

4

Condimente con sal, pimienta, albahaca y riegue con Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio.

5

En una tabla, coloque 4 pedazos de calabacín formando una estrella.

6

En el centro de la estrella, coloque un poco de la mezcla de queso y doble los dos primeros pedazos de calabacín un encima del otro.

7

Doble los otros dos formando un paquete. Repita el proceso con el resto del calabacín y el queso.

8

Coloque los paquetes en la fuente de horno junto con el tomate. Riegue con un poco más de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio.

9

Hornee en un horno precalentado a 190°C durante unos 20 minutos.

Produtos utilizados



Bio

Aceite de Oliva Virgen 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