

Salada quente de abóbora, rúcula e queijo feta

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Saladas	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Orgânico
- A gosto: Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- 300g de abóbora
- 150g de queijo feta
- 150g de rúcula
- 4 colheres de sopa de romã
- Flor de sal, a gosto
- Pimenta preta acabada de moer, a gosto
- Tomilho, a gosto

Modo de preparo

1. Corte a abóbora em fatias. Coloque em um tabuleiro de forno e tempere com flor de sal, pimenta e regue com Gallo Azeite Extra Virgem Orgânico.
2. Leve ao forno pré-aquecido a 190ºC por cerca de 20 minutos.
3. Espalhe a rúcula em uma travessa e colocando por cima a abóbora, o queijo feta esfarelado e os bagos de romã.
4. empere com mais um pouco de flor de sal, pimenta, Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e Gallo Azeite Extra Virgem Orgânico. Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Orgânico

Azeite Extra Virgem



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

Veja também

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

Saladas Médio Fácil

Salada de inverno

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide