



Verduras asadas con vinagre balsámico y queso feta



Categoría
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



0,5dl Vinagre Balsámico de
Módena



1dl Aceite de Oliva Gallo
Clássico

- 100g Queso feta
- 50g Berenjena
- 100g Boniato
- 50g Cebolla morada
- 50g Pimiento verde
- 50g Pimento v50g Pimiento rojo
- Sal
- Romero

Modo de preparación

1

Encienda el horno a 200 ºC.

2

Corte las verduras en trozos irregulares.

3

Pele el boniato y córtelo en rodajas gruesas.

4

Aliñe con aceite, sal, romero y vinagre.

5

Hornéelo durante 20 minutos.

6

Antes de servir, desmenuce el queso por encima de las verduras y eche un poco más de Vinagre Balsámico Gallo.

Produtos utilizados



Balsâmico de Módena
Vinagre Premium



Clássico
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