



Bowl de legumes assados



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



10ml Gallo Vinagre de
Balsâmico Branco



25ml Gallo Azeite Extra
Virgem Reserva

- 100g Quinoa cozida
- 50g Rabanetes laminados
- 160g Grão cozido
- 100g Espinafres em folha
- 250g Abacate
- 80g Cogumelos
- 120g Tomate
- 80g Pimento vermelho
- 80g Pimento amarelo
- 120g Courgette

Modo de preparação

1

Corte os pimentos, a courgette e o tomate em rodela, e os cogumelos em quartos, temperando com sal, pimenta, o azeite e metade do vinagre.

2

Leve ao forno 15 minutos a 180°C.

3

Depois de arrefecidos, coloque os legumes assados numa Bowl (tigela larga) e de seguida todos os outros ingredientes harmoniosamente em volta.

Produtos utilizados



Balsâmico Branco
Vinagre Balsâmico



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano Médio Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

 Vegetariano  Médio  Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

 Vegetariano  Médio  Fácil

Strudel de legumes de inverno

 Vegetariano  Médio  Médio

Tomate assado com beringela e burrata



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide