



# Bowl de legumes assados



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Selecionar



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 rodelas, 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide