



Noodles de batata-doce e curgete



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"





Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml+100ml Gallo Azeite Bio Sabor Frutado

 10ml Vinagre Gallo de Sidra Original

- 200g Courgette
- 200g Batata-doce
- 300g Requeijão magro
- 6unid. Ovos de codorniz
- 150g Agrião fresco
- 50g Miolo de amêndoa
- 100g Queijo Parmesão ralado
- Q.b. Sementes de chia
- Q.b. Sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Prepare o pesto de agrião colocando-o num liquidificador com 1dl de Gallo Azeite Bio, queijo parmesão, pimenta e algumas amêndoas. No final adicionar o Vinagre de Sidra Original.

2

Triturar até obter uma pasta homogênea. Coza os ovos de codorniz por 3 minutos.

3

Saltear a batata-doce espiralizada e, quando pronta a 75%, adicionar a courgette (também espiralizada).

4

Polvilhar com as sementes de chia e amêndoas, colocar em prato, servindo os cubos de requeijão sobre este preparado quente.

5

Juntar os ovos de codorniz e servir com o pesto de agrião, adicionando o restante Gallo Azeite Bio.

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado
Azeite Virgem Extra



Sidra Original
Vinagre de Sidra

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