



Legumes assados com Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet e queijo feta



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"





Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

 Vinagre Gallo Balsâmico de Modena Gourmet

- 100g Queijo feta
- 50g Beringela
- 100g Batata doce
- 50g Cebola roxa
- 50g Pimento verde
- 50g Pimento vermelho
- Q.b. Sal
- Q.b. Alecrim

Modo de preparação

1

Ligue o forno a 200°C.

2

Corte os legumes em pedaços irregulares.

3

Descasque a batata e corte em rodelas grossas.

4

Tempere com azeite, sal, alecrim e o vinagre.

5

Leve ao forno durante 20 minutos.

6

Antes de servir, desfazer o queijo por cima dos legumes e salpique com mais um pouco de Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet Gallo.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Modena
Gourmet
Vinagre

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