



# 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 Balsâmico

## Veja também

---

Saladas Médio Fácil

*Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata*

---

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*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide