



# Mil folhas de legumes e soja com Gallo Vinagre Balsâmico Rosé

Categoria  
Vegetariano

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Fácil

Custo  
"

Com quem?  
Selecionar

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

1dl Vinagre de Balsâmico Rosé

Q.b. Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

- 100g Soja granulada fina
- 300g Corgette
- 200g Beringela
- 200g Tomate
- 4dl Caldo de legumes
- 1dl Molho de tomate frito com manjericão

## Modo de preparação

1

Hidratar a soja em caldo de legumes.

2

Cortar todos os legumes em rodelas grossas.

3

Escorrer a soja já hidratada e ferver lentamente com molho de tomate frito com manjericão.

4

Grelhar os legumes.

5

Colocar base de soja atomatada, sobrepor rodelas de legume, mais soja, mais legume... até terminar com legume.

6

Aquecer Azeite Clássico Gallo e Vinagre Balsâmico Rosé Gallo e servir como molho.

## Produtos utilizados



Balsâmico Rosé  
Vinhagre Balsâmico



Clássico  
Azeite Virgem Extra

## 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