Mil folhas de legumes e soja com Gallo Vinagre Balsâmico Rosé

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Rápido	Fácil	"	Seleccionar	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

Vinagre 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide