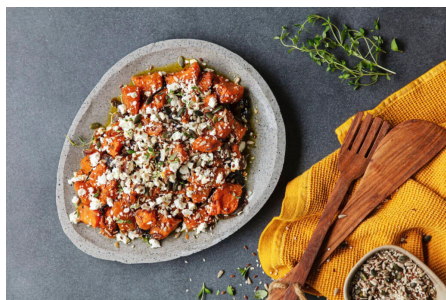




Abóbora assada no forno com cebola roxa e queijo feta



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Suave

- 1kg de abóbora
- 200g de queijo feta
- 2 cebolas roxas
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de mix de sementes
- Q.b. de sal
- Q.b. de mix de pimentas

Modo de Preparação

1

Comece por descascar e cortar a abóbora em cubos. Coloque-os num tabuleiro de forno.

2

Descasque e corte as cebolas em meias luas e junte à abóbora.

3

Tempere com sal, pimenta, tomilho e Gallo Azeite Virgem Extra Suave. Envolve bem.

4

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por 30 minutos.

5

Sirva numa travessa com o queijo feta esfarelado por cima, assim como as sementes.

Produtos utilizados



Suave

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide