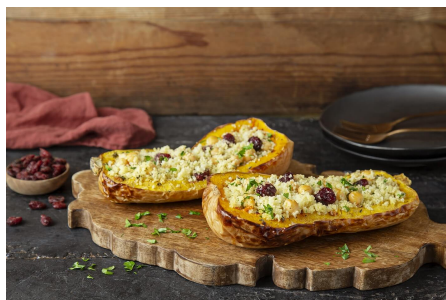




# Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz



*Categoria*  
Vegetariano



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
A dois



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

Q.b. de Gallo Azeite Novo 2019-2020

- 2 abóboras menina
- 2 dentes de alho
- Q.b. tomilho
- 200 gr de grão cozido
- 1 copo de cuscuz
- 50 gr de arandos
- Q.b. salsa picada
- Q.b sal
- Q.b pimenta

## Modo de preparação

1

Abra as abóboras ao meio, retire as sementes e coloque-as num tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal, pimenta, tomilho e o alho picado. Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e leve ao forno a 190°C por cerca de 30 minutos.

3

Cozinhe o cuscuz numa taça conforme as instruções da embalagem.

4

Adicione aos cuscuz o grão, os arandos, a salsa, tempere com sal, pimenta e regue com Gallo Azeite Novo.

5

Recheie as abóboras com a mistura de cuscuz e sirva de imediato. Se desejar, regue com mais um pouco de Azeite Novo.

## Produtos utilizados



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra



*Azeite Novo 2019-2020*  
Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Bowl de espinafres e couves de bruxelas*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Beringela grelhada com queijo feta e ervas*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Strudel de legumes de inverno*

---

 Vegetariano  Médio  Médio

*Tomate assado com beringela e burrata*

---

 Vegetariano  Médio  Médio

*Tarte de ricotta e tomate colorido*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide