



Couve-flor no forno com molho de azeite e ervas



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b de Gallo Azeite Virgem
Extra Premium Colheita
Madura

- 600g de couve-flor
- Q.b. de paprika
- 1 dente de alho
- Q.b. de salsa
- Q.b. de manjerição
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Corte a couve flor em fatias, e coloque-as num tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal, pimenta, paprika e regue com um pouco de Gallo Azeite Colheita Madura.

3

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

4

Enquanto isso, num liquidificador bata bem as ervas com azeite e o alho, até obter um molho espesso.

5

Sirva a couve flor ainda quente, com o molho de ervas como acompanhamento.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide