Couve-flor no forno com molho de azeite e ervas

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Vegetariano	Médio	Fácil	Econômico	Com a família	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 manjericão
- 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 190ºC 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