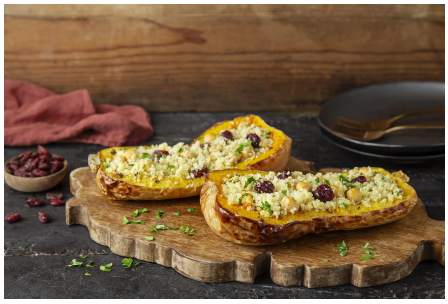

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Médio	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- Q.b. de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 2 abóboras menina
- 2 dentes de alho
- Q.b. de tomilho
- 200g de grão cozido
- 1 copo de cuscuz
- 50g de arandos
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1. Parta as abóboras ao meio, retire as sementes e coloque-as em um tabuleiro de forno.
2. Tempere com sal, pimenta, tomilho e o alho picado. Regue com Gallo Azeite Extra Virgem Clássico e leve ao forno a 190ºC por aproximadamente 30 minutos.
3. Cozinhe o cuscuz em um recipiente conforme as instruções da embalagem.
4. Adicione ao 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 de Oliva Extra Virgem

Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Couscous de verão com feta e limão

Vegetariano *Rápido* *Fácil*

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tofu picante com alga nori

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Falafel

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide