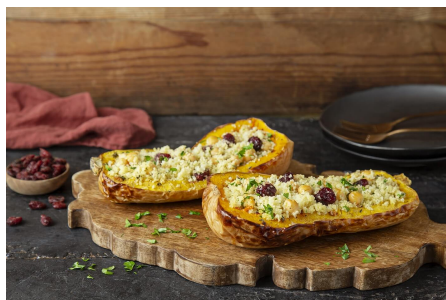




Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz



 **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 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 190°C 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  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

 Vegetariano  Médio  Fácil

Hummus com azeitonas e queijo de cabra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide