



# Abóboras recheadas com quinoa



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Premium Grande Escolha



Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 6 dentes de abóboras meninas
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 150g de quinoa mix
- 3 tomates secos picados
- 200g de grão escorrido
- 50g de pistácios picados
- Q.b. de salsa picada

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

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

3

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Premium Grande Escolha, polvilhe com tomilho e tempere com sal e pimenta. Leve ao forno por 30 minutos.

4

Enquanto isso, cozinhe a quinoa conforme as instruções da embalagem. Escorra e deixe arrefecer ligeiramente.

5

Coloque a quinoa numa taça, junte a cebola roxa picada, o tomate seco, o grão e os pistácios.

6

Finalize com salsa e tempere com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha e Gallo Vinagre Balsâmico de Modena. Envolve bem.

## Produtos utilizados



*Grande Escolha*  
Azeite Virgem Extra Premium



*Balsâmico de Modena*  
Vinagre Balsâmico

## Veja também

---

Doces e Sobremesas Demorado Médio

### *Azevias*

---

Carne Demorado Médio

### *Peito de peru com enchidos*

---

Doces e Sobremesas Médio Fácil

### *Sonhos de abóbora*

---

Carne Demorado Fácil

### *Cabrito assado no forno*

---

Doces e Sobremesas Médio Fácil

### *Fatias douradas*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide