



# Batatas colmeia com alecrim e queijo parmesão

Categoria  
Vegetariano

Tempo de preparação  
Demorado

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Económico

Com quem?  
Com amigos

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Alecrim

- 7 batatas primor
- 3 alhos picados
- Q.b. de alecrim
- 75g de queijo parmesão ralado
- Q.b. de sal grosso
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Corte a batatas em fatias finas sem nunca finalizar o corte de forma a formar um harmónio.

3

Regue com Gallo Azeite Alecrim, os dentes de alho, o alecrim e leve ao forno por cerca de 45 minutos.

4

Retire, polvilhe com o queijo e leve novamente ao forno por mais 10 minutos para que o queijo toste.

5

Sirva com mais um fio de Gallo Azeite Alecrim.

## Produtos utilizados



Alecrim

Outros Produtos

*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*

---



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide