



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  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