Batatas colmeia com alecrim e queijo parmesão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Demorado	Fácil	Económico	Com amigos	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 190ºC.
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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide