



# Legumes grelhados



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

A gosto: Gallo Azeite Dia a Dia

- 1 cebola roxa
- 1 cabeça de alho
- 1 tomate
- 1 abobrinha
- 1 beringela
- 1 pimentão vermelho
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

## Modo de preparo

1

Corte a cebola em meias luas grossas e a cabeça de alho ao meio. Reserve.

2

Corte o tomate, a abobrinha e a beringela em rodelas. Reserve.

3

Corte o pimentão em tiras grossas e retire as sementes. Reserva.

4

Pincele o Azeite Gallo Dia a Dia na grelha e em seguida arrume os legumes. Regue tudo com um pouco mais de Azeite Gallo Dia a Dia e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

5

Deixe os legumes cozinharem em contato com a grelha até que fique com os dois lados dourados.

## Produtos utilizados



*Dia a Dia*  
Azeite de Oliva

*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