



Legumes grelhados



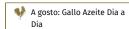


Custo
Econômico

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



- 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

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

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

Reserve.

Corte o pimentão em tiras grossas e retire as sementes.

Reserva.

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.

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



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide