Legumes grelhados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	Econômico	Com a família	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide