



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 berinjela
- 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 berinjela 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 cozinarem 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide