Salada quente de abóbora, rúcula e feta

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Bio Sabor Frutado
- Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- 300g de abóbora
- 150g de queijo feta
- 150g de rúcula
- 4 colheres de sopa de romã
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta acabada de moer
- Q.b. de tomilho

Modo de preparação

1. Corte a abóbora em fatias. Coloque num tabuleiro de forno e tempere com flor de sal, pimenta e regue com Gallo Azeite Bio Frutado.
2. Leve ao forno pré-aquecido a 190ºC por cerca de 20 minutos.
3. Espalhe a rúcula por uma travessa e coloque por cima a abóbora, o feta esfarelado e os bagos de romã.
4. Tempere com mais um pouco de flor de sal, pimenta, Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e Gallo Azeite Bio Frutado. Sirva de imediato.

Produtos utilizados

Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Veja também

Saladas Médio Fácil

Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata

Saladas Médio Fácil

Burrito bowl com batata doce

Saladas Médio Fácil

Salada niçoise com alcachofras

Saladas Rápido Fácil

Salada de grão com bacalhau

Saladas Médio Fácil

Salada de camarão e abacate

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide