



Salada de legumes grelhados com feta



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de azeite Gallo
Clássico

Q.b. de azeite Gallo
aromatizado Alecrim

- 1 curgete
- 1 beringela
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento laranja
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- 1 feta
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de dente de alho picado
- Q.b. de pó de malagueta

Modo de preparação

1

Corte a curgete e a beringela em fatias finas e os pimentos em tiras largas.

2

Unte um grelhador com Azeite Clássico Gallo e aqueça bem. Cozinhe os legumes durante cerca de 3 minutos de cada lado.

3

Coloque os legumes numa travessa, tempere com flor de sal, pimenta, regue com um pouco de Azeite Gallo Aromatizado com Alecrim.

4

Ao lado coloque o feta desfeito, polvilhe com alecrim, o alho picado e o pão de malagueta. Regue com mais azeite e sirva de imediato.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Alecrim
Outros Produtos

Veja também

 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

 Saladas  Médio  Fácil

Salada de inverno



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide