



Ensalada caliente de calabaza, arugula y queso feta



Categoría
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Bio



Al gusto: Gallo Vinagre
Balsámico de Módena

- 300g de calabaza
- 150g de queso feta
- 150g de arugula
- 4 cucharas de granadas
- Al gusto: flor de sal
- Al gusto: pimienta recién molida
- Al gusto: tomillo

Modo de preparación

1

Corte la calabaza en rodajas. Colóquela en una bandeja de horno y condimente con flor de sal, pimienta y riegue con Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio.

2

Hornee en un horno precalentado a 190°C durante unos 20 minutos.

3

Extienda la arugula en una bandeja y coloque la calabaza, el queso feta desmenuzado y las bayas de granada encima.

4

Condimente con un poco más de flor de sal, pimienta, Gallo Vinagre Balsámico de Módena y Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio. Sirva inmediatamente.

Produtos utilizados



Bio
Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena
Vinagre Premium



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide