Paquetes de calabacines, requesón y tomates

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio
- 3 calabacines
- 300g de requesón
- 100g de queso feta
- 3 cucharas de parmesano rallado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla morada
- 250g de mezcla de tomates
- Al gusto: albahaca
- Al gusto: pimienta negra
- Al gusto: flor de sal

Modo de preparación

1. Con la ayuda de una mandolina o un pelador de vegetales, corte el calabacín en rodajas finas lo suficientemente como para doblarlo. Reserve.
2. En un bol, mezcle los 3 quesos, añada un poco de albahaca picada y condimente con pimienta. Reserve.
3. Esparza el tomate, el ajo y la cebolla sobre una fuente de horno en media luna.
4. Condimente con sal, pimienta, albahaca y riegue con Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio.
5. En una tabla, coloque 4 pedazos de calabacín formando una estrella.
6. En el centro de la estrella, coloque un poco de la mezcla de queso y doble los dos primeros pedazos de calabacín un encima del otro.
7. Doble los otros dos formando un paquete. Repita el proceso con el resto del calabacín y el queso.
8. Coloque los paquetes en la fuente de horno junto con el tomate. Riegue con un poco más de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Bio.

9 Hornee en un horno precalentado a 190ºC durante unos 20 minutos.

Produtos utilizados

Bio

Aceite de Oliva Virgen Extra

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