



Quinoa com abóbora, espinafres e romã



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Vinho Tinto Cabernet
Sauvignon

Vinagre de Vinho
Espumante

- 500g de abóbora aos cubos pequenos
- 600g de mix de quinoa cozida
- 1 romã
- 50g de pistácios picados
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada
- Q.b. de sal
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de azeite Gallo

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Coloque num tabuleiro a abóbora temperada com sal, azeite Gallo, alho em pó e tomilho, envolva e leve ao forno por 20 minutos.

3

Numa taça misture a quinoa cozida, os bagos de romã, os pistácios picados e o cebolinha.

4

Adicione em seguida a abóbora e tempere a gosto com o azeite Gallo e o vinagre Cabernet Sauvignon.

Produtos utilizados



Veja também

Vegetariano Médio Fácil

[Couscous de verão com feta e limão](#)

Vegetariano Médio Fácil

[Pizza de cogumelos e trufas](#)

Vegetariano Médio Fácil

[Tofu picante com alga nori](#)

✖ Vegetariano ⚡ Médio 🍽 Fácil

Falafel

✖ Vegetariano ⚡ Médio 🍽 Fácil

Hummus com azeitonas e queijo de cabra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide