Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Rápido	Fácil	"	Com amigos	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 cebolinho picado
- 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 190ºC.
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 cebolinho.
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