



# 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



Q.b. de Vinagre Gallo de  
Vinho Tinto Cabernet  
Sauvignon

- 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 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 cebolinho.

4

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

## Produtos utilizados



*Vinho Tinto Cabernet*

*Sauvignon*

Vinagre de Vinho

## Veja também

---

 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*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Tarte de legumes com burrata*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide