# Verduras asadas con vinagre balsámico y queso feta

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Saladas | Médio | Fácil | Econômico | Con amigos | 4 pessoas |

## Ingredientes

- 0,5dl Vinagre Balsámico de Módena
- 1dl Aceite de Oliva Gallo Clássico
- 100g Queso feta
- 50g Berenjena
- 100g Boniato
- 50g Cebolla morada
- 50g Pimiento verde
- 50g Pimento v50g Pimiento rojo
- Sal
- Romero

## Modo de preparação

1. Encienda el horno a 200 ºC.
2. Corte las verduras en trozos irregulares.
3. Pele el boniato y córtelo en rodajas gruesas.
4. Aliñe con aceite, sal, romero y vinagre.
5. Hornéelo durante 20 minutos.
6. Antes de servir, desmenuce el queso por encima de las verduras y eche un poco más de Vinagre Balsámico Gallo.

*Produtos utilizados*

*Balsámico de Módena*

Vinagre Premium

*Clássico*

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*