



Crepes de espinafres com abacate, tomate e queijo



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra

- 300ml de água
- 200g de farinha
- 200g de espinafres secos
- 2 ovos
- 200g de queijo creme com ervas
- 2 abacates
- 1 lima
- 150g de tomate cereja
- Q.b. de coentros
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Comece por preparar os crepes. Coloque num liquidificador os 8 primeiros ingredientes sendo que o Gallo Azeite Virgem Extra é a gosto.

2

Bata bem até obter uma massa lisa e homogênea. Deixe repousar durante 15 minutos.

3

Para fazer os crepes, unte uma frigideira com uma colher de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra e deite nela uma concha de massa.

4

Rode a frigideira e deixe que a massa prenda ao fundo.

5

Vire de lado e deixe cozinhar mais um bocado. Retire e repita o processo para os restantes crepes.

6

Espalhe o queijo creme pelos crepes.

7

Coloque por cima fatias de abacate, regue com sumo de lima, disponha também o tomate cortado em metades e quartos.

8

Polvilhe com coentros e tempere com sal, pimenta e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide