Strudel de legumes de inverno

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 100g de cenoura
- 100g de abóbora
- 50g de alho-poró
- 100g de beringela
- 100g de abobrinha
- 75g de cebola roxa
- 100g de cogumelos Paris
- 5 folhas de massa filo
- 1 chávena de chá de creme de leite vegetal
- 2 metades de tomate seco
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta moída

Modo de preparo

1. Comece por cortar todos os legumes em pedaços do mesmo tamanho, seja em cubos ou em tiras.
2. Estufe os legumes, colocando ao lume azeite e, por esta ordem: cenoura, cebola, alho-poró e em seguida os restantes legumes, deixando a abobrinha por último. Tempere com sal e pimenta.
3. Estique as folhas de massa filo, pincele com azeite e polvilhe com sal e pimenta.
4. Coloque por cima da massa os legumes e enrole tipo torta, tendo o cuidado de dobrar as pontas para dentro, para que o recheio não saia.
5. Leve ao forno durante cerca de 20 minutos, a 175ºC.
6. Enquanto isso, aqueça o creme de leite vegetal e, quando estiverem a ferver, junte o tomate seco em pedaços e umas gotas de Gallo Azeite Novo. No final triture tudo com o liquidificador.
7. Sirva o strudel cortando-o em fatias grossas, regando com Gallo Azeite Novo e um pouco do molho. Decore com uma tira de tomate seco.

Dicas do Chef

Pode alterar quais os vegetais que utiliza neste strudel, dependendo do seu gosto.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

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

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Hummus com azeitonas e queijo de cabra

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide