



Beringela grelhada com queijo feta e ervas



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo
2019-2020



Q.b. de Gallo Azeite Extra
Virgem Clássico

- 200g de queijo feta
- 2 beringelas
- 2 dentes de alho
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de manjeriço
- Q.b. de salsa
- Q.b. de sal
- Q.b. de cominhos
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1

Corte as beringelas em fatias. Coloque sal por cima de cada fatia e deixe escorrer num escurridor sobre a pia da cozinha.

2

Aqueça o Azeite Extra Virgem Clássico num grelhador. Cozinhe as fatias de beringela durante cerca de 2 minutos de cada lado, e reserve.

3

Numa taça misture o alho esmagado, as ervas, os cominhos, sal e pimenta a gosto. Adicione o Azeite Novo, para fazer um molho, e misture tudo muito bem.

4

Coloque o queijo feta esfarelado sobre cada fatia de beringela, e regue com a mistura de Azeite Novo e ervas.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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