



# 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 manjericão
- 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 escorredor 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide