



Couve-flor no forno com molho de azeite e ervas



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Extra
Virgem Premium Colheita
Madura

- 600g de couve-flor
- Q.b. de colorau
- 1 dente de alho
- Q.b. de salsa
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1

Corte a couve flor em fatias, e coloque-as num tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal, pimenta, colorau e regue com um pouco de Gallo Azeite Premium Colheita Madura.

3

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por aproximadamente 30 minutos.

4

Enquanto isso, em um liquidificador bata bem as ervas com azeite e o alho, até obter um molho espesso.

5

Sirva a couve flor ainda quente, com o molho de ervas como acompanhamento.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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