



Abóboras recheadas com quinoa

	Categoria	Receitas de Natal
	Tempo de preparação	Médio
	Dificuldade	Fácil
	Custo	Económico

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Premium Grande Escolha

Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 6 dentes de abóboras meninas
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 150g de quinoa mix
- 3 tomates secos picados
- 200g de grão escorrido
- 50g de pistácios picados
- Q.b. de salsa picada

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Abra as abóboras ao meio, retire as sementes e coloque num tabuleiro de forno.

3

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Premium Grande Escolha, polvilhe com tomilho e tempere com sal e pimenta. Leve ao forno por 30 minutos.

4

Enquanto isso, cozinhe a quinoa conforme as instruções da embalagem. Escorra e deixe arrefecer ligeiramente.

5

Coloque a quinoa numa taça, junte a cebola roxa picada, o tomate seco, o grão e os pistácios.

6

Finalize com salsa e tempere com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha e Gallo Vinagre Balsâmico de Modena. Envolva bem.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Veja também

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Médio

Azevias

☞ Carne ☐ Demorado ☺ Médio

Peito de peru com enchidos

☞ Doces e Sobremesas ☐ Médio ☺ Fácil

Sonhos de abóbora

☞ Carne ☐ Demorado ☺ Fácil

Cabrito assado no forno

☞ Doces e Sobremesas ☐ Médio ☺ Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.gallopugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide