



# Salada quente de abóbora, rúcula e feta



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Bio  
Sabor Frutado

Q.b. de Gallo Vinagre  
Balsâmico de Modena

- 300g de abóbora
- 150g de queijo feta
- 150g de rúcula
- 4 colheres de sopa de romã
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta acabada de moer
- Q.b. de tomilho

## Modo de preparação

1

Corte a abóbora em fatias. Coloque num tabuleiro de forno e tempere com flor de sal, pimenta e regue com Gallo Azeite Bio Frutado.

2

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 20 minutos.

3

Espalhe a rúcula por uma travessa e coloque por cima a abóbora, o feta esfarelado e os bagos de romã.

4

Tempere com mais um pouco de flor de sal, pimenta, Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e Gallo Azeite Bio Frutado. Sirva de imediato.

## Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado  
Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Modena  
Vinagre Balsâmico

Veja também

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de espargos assados com tomate, pinhões e burrata*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Burrito bowl com batata doce*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada niçoise com alcachofras*

---

 Saladas  Rápido  Fácil

*Salada de grão com bacalhau*

---

 Saladas  Médio  Fácil

*Salada de camarão e abacate*

---



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide