



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide