Trouxas de curgete com requeijão e tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Bio Sabor Frutado
- 3 curgetes
- 300g de requeijão
- 100g de feta
- 3 colheres de sopa de parmesão ralado
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola roxa
- 250g de mix de tomates
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparação

1. Com a ajuda de uma mandolina ou de um descascador de legumes corte a curgete em fatias finas o suficiente para dobrar. Reserve.
2. Numa taça misture os 3 queijos, adicione um pouco de manjericão picado e tempere com pimenta. Reserve.
3. Espalhe por um prato de forno o tomate o alho e a cebola em meias luas.
4. Tempere com sal, pimenta, manjericão e regue com Gallo Azeite Bio Frutado.
5. Numa tábua, disponha 4 fatias de curgete formando uma estrela.
6. No centro da estrela coloque pouco da mistura de queijos e dobre as duas primeiras fatias de curgete uma sobre a outra.
7. Em seguida dobre as outras duas formando uma trouxa. Repita o processo com a restante curgete e queijo.
8. Coloque as trouxas sobre no prato de forno juntamente com o tomate. Regue com mais um pouco de Gallo Azeite Bio Frutado.

9 Leve ao forno pré-aquecido 190ºC por cerca de 20 minutos.

Produtos utilizados

Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide