



# Salada de legumes grelhados com feta



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de azeite Gallo Clássico

Q.b. de azeite Gallo aromatizado Alecrim

- 1 curgete
- 1 berinjela
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento laranja
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- 1 feta
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de dente de alho picado
- Q.b. de pó de malagueta

## Modo de preparação

1

Corte a berinjela e a curgete em fatias finas e os pimentos em tiras largas.

2

Unte um grelhador com Azeite Clássico Gallo e aqueça bem. Cozinhe os legumes durante cerca de 3 minutos de cada lado.

3

Coloque os legumes numa travessa, tempere com flor de sal, pimenta, regue com um pouco de Azeite Gallo Aromatizado com Alecrim.

4

Ao lado coloque o feta desfeito, polvilhe com alecrim, o alho picado e o pão de malagueta. Regue com mais azeite e sirva de imediato.

## Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra



Alecrim

Outros Produtos

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