



Légumes grillés avec vinaigre basalmique et feta



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Économe



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

0,5dl de Vinaigre
Balsamique de Modène

1dl d'huile d'olive Gallo
Clássico

- 100g de feta
- 50g d'aubergines
- 100g de patates douces
- 50g d'oignons rouges
- 50g de poivrons verts
- 50g de poivrons rouges
- Du sel à votre convenance
- Du romarin à votre convenance

Modo de preparação

1

Faire préchauffer le four à 200°.

2

Couper les légumes.

3

Éplucher les patates douces et les couper en tranches.

4

Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel, du romarin et du vinaigre.

5

Faire cuire pendant 20 minutes.

6

Avant de servir, couper le fromage en lamelles sur les légumes et arroser avec un peu plus de Vinaigre Basalmique Gallo.

Produtos utilizados



Balsamique de Modène

Vinaigre Balsamique



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide