



# Crepes de espinafres com abacate, tomate e queijo



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra

- 300ml de água
- 200g de farinha
- 200g de espinafres secos
- 2 ovos
- 200g de queijo creme com ervas
- 2 abacates
- 1 lima
- 150g de tomate cereja
- Q.b. de coentros
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Comece por preparar os crepes. Coloque num liquidificador os 8 primeiros ingredientes sendo que o Gallo Azeite Virgem Extra é a gosto.

2

Bata bem até obter uma massa lisa e homogênea. Deixe repousar durante 15 minutos.

3

Para fazer os crepes, unte uma frigideira com uma colher de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra e deite nela uma concha de massa.

4

Rode a frigideira e deixe que a massa prenda ao fundo.

5

Vire de lado e deixe cozinhar mais um bocadinho. Retire e repita o processo para os restantes crepes.

6

Espalhe o queijo creme pelos crepes.

7

Coloque por cima fatias de abacate, regue com sumo de lima, disponha também o tomate cortado em metades e quartos.

8

Polvilhe com coentros e tempere com sal, pimenta e um fio de Gallo Azeite Virgem Extra.

### Produtos utilizados



*Virgem Extra*

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*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide