



Sałatka z grillowanych warzyw



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny



Com quem?
Sam



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml do smaku Łagodna

- 1 cukinia pokrojona w plastry
- 1 bakłażan pokrojony w pół plastry
- 3 kolory papryki pokrojonej w duże trójkąty
- 10 szalotek przekrojonych na pół
- 200 g suszonych pomidorów pokrojonych na pół
- 1 pęczek świeżej posiekanej bazylii
- 4 posiekane ząbki czosnku
- 150 ml oliwy z oliwek Gallo Extra Virgin o smaku intensywnym
- 10 g posiekanych anchovies
- 100 g orzeszków piniowych
- 100 g tartego sera parmezan
- 1 łyżka oregano
- 50 g kaparów
- 50 ml octu winnego czerwonego
- Sól i pieprz do smaku

Modo de preparação

1

W dużej misce wymieszaj część oliwy z czosnkiem, oregano, solą i pieprzem, w powstałej marynacie umieść pokrojone warzywa dokładnie je obtaczając w oliwie.

2

Warzywa zgrilluj z obu stron.

3

Na patelni lub w piekarniku podpiecz na złoty kolor orzeszki piniowe.

4

W drugiej misce przygotuj dressing, pozostałą część oliwy połącz z posiekanym czosnkiem, kaparami, bazylią, octem winnym i posiekanymi anchovies.

5

Dressing wymieszaj z warzywami i orzeszkami, dodaj starty parmezan.

Produtos utilizados



Łagodna

Najwyższej Jakości z Pierwszego
Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide