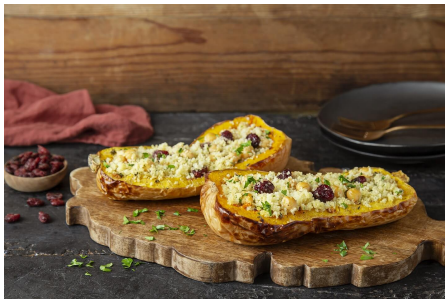

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Médio	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- Q.b. de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 2 abóboras menina
- 2 dentes de alho
- Q.b. tomilho
- 200 gr de grão cozido
- 1 copo de cuscuz
- 50 gr de arandos
- Q.b. salsa picada
- Q.b sal
- Q.b pimenta

Modo de preparação

1. Abra as abóboras ao meio, retire as sementes e coloque-as num tabuleiro de forno.
2. Tempere com sal, pimenta, tomilho e o alho picado. Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e leve ao forno a 190ºC por cerca de 30 minutos.
3. Cozinhe o cuscuz numa taça conforme as instruções da embalagem.
4. Adicione aos cuscuz o grão, os arandos, a salsa, tempere com sal, pimenta e regue com Gallo Azeite Novo.
5. Recheie as abóboras com a mistura de cuscuz e sirva de imediato. Se desejar, regue com mais um pouco de Azeite Novo.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Strudel de legumes de inverno

Vegetariano *Médio* *Médio*

Tomate assado com beringela e burrata

Vegetariano *Médio* *Médio*

Tarte de ricotta e tomate colorido

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide