



# Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz



*Categoria*  
Vegetariano



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
A dois



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes



3 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Extra Virgem  
Clássico



Q.b. de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 2 abóboras menina
- 2 dentes de alho
- Q.b. de tomilho
- 200g de grão cozido
- 1 copo de cuscuz
- 50g de arandos
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparo

1

Parta as abóboras ao meio, retire as sementes e coloque-as em um tabuleiro de forno.

2

Tempere com sal, pimenta, tomilho e o alho picado. Regue com Gallo Azeite Extra Virgem Clássico e leve ao forno a 190°C por aproximadamente 30 minutos.

3

Cozinhe o cuscuz em um recipiente conforme as instruções da embalagem.

4

Adicione ao 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 de Oliva Extra Virgem



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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