Waffles de legumes com tomate e abacate

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

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Grande Escolha
- 8 colheres de sopa de fécula de batata
- 800g de batatas
- 200g de tomate cereja
- 2 abacates
- 1 abobrinha
- 2 cenouras
- 1 dente de alho
- Q.b. de suco de limão
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de oregãos
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1. Descasque a batata e a cenoura e rale-as com um ralador de mão, bem como a abobrinha.
2. Coloque em um escorredor e deixe que escorra bem a água. Se necessário, coloque num pano e esprema bem.
3. Coloque os legumes em uma taça, adicione o alho esmagado, a fécula de batata e tempere com sal, pimenta e orégãos. Regue com Gallo Azeite Grande Escolha.
4. Aqueça a máquina de waffles, pincele com azeite e coloque a massa de legumes. Prense e deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos. Tenha atenção à cozedura dos waffles, que irá depender de máquina para máquina. Repita até ficar sem massa.
5. Abra os abacates ao meio, retire o caroço e, com a ajuda de uma colher, retire da casca, regando depois com suco de limão e cortando o abacate em fatias. Corte também o tomate em metades e coloque tudo em uma saladeira.
6. Tempere a gosto com sal, pimenta, ervas aromáticas, Gallo Azeite Grande Escolha e umas gotas de vinagre.
7. Sirva os waffles intercalando-os com a salada, e regue tudo com um fio de Gallo Azeite Grande Escolha.

Produtos utilizados

Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Brunch *Rápido* *Fácil*

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch *Rápido* *Fácil*

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch *Demorado* *Médio*

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch *Médio* *Fácil*

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch *Médio* *Médio*

Espargos com salmão e ovo escalfado

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide