



Abóboras recheadas com quinoa



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Premium Grande Escolha



Q.b. de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 6 dentes de abóboras meninas
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 150g de quinoa mix
- 3 tomates secos picados
- 200g de grão escorrido
- 50g de pistácios picados
- Q.b. de salsa picada

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Abra as abóboras ao meio, retire as sementes e coloque num tabuleiro de forno.

3

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Premium Grande Escolha, polvilhe com tomilho e tempere com sal e pimenta. Leve ao forno por 30 minutos.

4

Enquanto isso, cozinhe a quinoa conforme as instruções da embalagem. Escorra e deixe arrefecer ligeiramente.

5

Coloque a quinoa numa taça, junte a cebola roxa picada, o tomate seco, o grão e os pistácios.

6

Finalize com salsa e tempere com sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha e Gallo Vinagre Balsâmico de Modena. Envolve bem.

Produtos utilizados



Grande Escolha
Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena
Vinagre

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Azevias

Carne Demorado Médio

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Sonhos de abóbora

Carne Demorado Fácil

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide