Calabazas rellenas de quinoa

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	Económico	Con amigos	2 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Gran Selección
- Al gusto: Gallo vinagre Balsámico de Módena
- 2 calabaza común (curcubita máxima)
- Tomillo, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 50g de mezcla de quinoa
- 0,5 cebolla morada picada
- 1 tomate seco picado
- 100g de grano escurrido
- 20g de pistacho picado
- 35g de espinacas
- 1/2 naranja
- Perejil picado, al gusto

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 190ºC.
2. Abra las calabazas por la mitad, retire las semillas y colóquelas en una bandeja para hornear.
3. Rocíe con Gallo Aceite de Oliva Premium Virgen Extra Gran Selección, espolvoree con tomillo y sazone con sal y pimienta. Hornee durante 30 minutos.
4. Mientras tanto, cocine la quinoa según las instrucciones del paquete. Escurra y deje que se enfríe ligeramente.
5. Coloque la quinoa en un bol, agregue la cebolla morada picada, el tomate seco, el grano y los pistachos.
6. Finalice con perejil y sazone con sal, pimienta, Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Gran Selección y Gallo Vinagre Balsámico de Módena. Envuelva bien.
7. Sirva con una ensalada de espinacas y gajos de naranja.

Produtos utilizados

Gran Selección

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium

Balsámico de Módena

Vinagre 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide