



## Batatas colmeia com alecrim e queijo parmesão



*Categoria*  
Vegetariano



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Económico



*Com quem?*  
Com amigos



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

### Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Alecrim

- 7 batatas primor
- 3 alhos picados
- Q.b. de alecrim
- 75g de queijo parmesão ralado
- Q.b. de sal grosso
- Q.b. de pimenta

### Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Corte a batatas em fatias finas sem nunca finalizar o corte de forma a formar um harmónio.

3

Regue com Gallo Azeite Alecrim, os dentes de alho, o alecrim e leve ao forno por cerca de 45 minutos.

4

Retire, polvilhe com o queijo e leve novamente ao forno por mais 10 minutos para que o queijo taste.

5

Sirva com mais um fio de Gallo Azeite Alecrim.

### Produtos utilizados



*Alecrim*

Outros Produtos

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