Légumes grillés avec vinaigre basalmique et feta

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Fácil	Économique	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 0,5dl de Vinaigre Balsamique de Modène
- 1dl d'huile d'olive Gallo Classique
- 100g de feta
- 50g d'aubergines
- 100g de patates douces
- 50g d'oignons rouges
- 50g de poivrons verts
- 50g de poivrons rouges
- Du sel à votre convenance
- Du romarin à votre convenance

Modo de preparação

1. Faire préchauffer le four à 200°.
2. Couper les légumes.
3. Éplucher les patates douces et les couper en tranches.
4. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel, du romarin et du vinaigre.
5. Faire cuire pendant 20 minutes.
6. Avant de servir, couper le fromage en lamelles sur les légumes et arroser avec un peu plus de Vinaigre Basalmique Gallo.

Produtos utilizados

Balsamique de Modène

Vinaigre Balsamique

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide