



Pratos Principais Vegetarianos

## Massada com Abóbora e Almôndegas Vegetarianas

40 min.

Difícil

Económico

2 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Almôndegas Vegetarianas Garden Gourmet  
400 g de abóbora manteiga  
150 g de curgete  
1 cebola  
1 dente de alho  
1 tomate grande  
azeite para fritar  
200 g de massa  
1 c. de sopa de polpa de tomate  
1 pitada de sal  
1 pitada de pimenta preta  
2 ramos de tomilho fresci  
½ limão  
125 g de queijo ralado vegan

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 342,4 kcal | 17%* |
| <b>Proteínas</b>           | 18,0 g     | 36%* |
| <b>Lípidos</b>             | 14,9 g     | 21%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 17,2 g     | 7%*  |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Descascar a abóbora com um descascador de legumes e cortar em cubos. Cozinhar metade dos cubos de abóbora em água e uma pitada de sal até ficarem macios.
- 2 Picar a curgete, a cebola e o alho. Cortar o tomate em cubos. Retirar as folhas de tomilho dos ramos e picar.

- 3 Cozinhar a massa de acordo com as instruções da embalagem e pré-aquecer o forno a 200 °C. Fritar a cebola, o alho e o tomilho com os restantes cubos de abóbora e curgete com um pouco de azeite. Colocar uma tampa na panela e cozinhar por cerca de 10 minutos.
- 4 Raspar o limão por cima. Adicionar a polpa de tomate e o tomate picado. Fritar um pouco e temperar com sal e pimenta.
- 5 Escorrer a curgete cozida. Misturar bem com a batedeira e adicionar a mistura de abóbora-curgete. Agora adicionar a massa cozida. Adicionar um pouco de abóbora para tornar a mistura mais líquida, se necessário.
- 6 Adicionar um pouco de azeite numa frigideira e cozinhar as almôndegas por alguns minutos. Colocar a mistura da massa numa assadeira e dividir as almôndegas por cima. Polvilhar com um pouco de queijo vegan e deixar cozinhar por cerca de 5 minutos no forno até o queijo derreter.