



Pratos Principais Hambúrgueres

## Hambúrguer Vegetariano Grego em Pão Pita

15 min.

Fácil

Económico

2 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Hambúrgueres GARDEN GOURMET  
2 pães pita  
60 g de curgete  
60 g de beringela  
40 g de pimento verde  
20 g de queijo feta  
12 g de azeitonas pretas descaroadas  
1 c. de sopa de azeite  
orégãos q.b.  
40 g de pimento vermelho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	369,7 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	19,4 g	39%*
<b>Lípidos</b>	16,4 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,3 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200 °C.
- 2 Corte os vegetais em rodela, coloque-os numa travessa de forno e tempere-os com um pouco de sal, orégãos e azeite. Reserve também o hambúrguer. Asse no forno cerca de 10 minutos até que os vegetais fiquem assados.
- 3 Abra o pão pita ao meio e recheie com o hambúrguer e os vegetais. Distribua o queijo feta e as azeitonas picadas. Sirva de imediato.
- 4 Dica: Retire o hambúrguer do frigorífico aproximadamente 10 minutos antes de o cozinhar.