



Pratos Principais Vegetarianos

Sanduíche Vegetal com Pão Pita e Tiras Fritas

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de Tiras Vegetarianas Braseadas GARDEN GOURMET
- 2 0 pães pita grandes
- 250 g de beringela
- 180 g de pimento vermelho
- 100 g de queijo branco cremoso para barrar
- 0 folhas de agrião q.b.
- 1 c. de chá de sementes de sésamo
- 2 c. de sopa de azeite
- 0 sal e pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	289,3 kcal	14%*
Proteínas	14,7 g	29%*
Lípidos	16,1 g	23%*
Hidratos de Carbono	19,4 g	7%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno durante 10 minutos a 180 °C.
- 2 Limpe as beringelas e o pimento e corte em tiras. Coloque-os num tabuleiro de forno, polvilhe com azeite e tempere-os com um pouco de sal e pimenta.
- 3 De um lado da bandeja, coloque as Tiras fritas e cozinhe-os no forno todos juntos, cerca de 10 minutos.
- 4 Divida os pães pita ao meio se forem grandes e abra-os ao meio. Barre os pães com queijo.

5 Distribua sobre 4 metades os vegetais, as Tiras e algumas folhas de agrião. Polvilhe com as sementes de sésamo e cubra com o resto do pão.

6 Pode utilizar qualquer tipo de pão que permita fazer uma sanduíche.