



Pratos Principais Vegetarianos

Panado de Queijo e Espinafres Campestre

🕒 40 min. 🍴 Médio 🏠 Económico 🍴 4 doses

Ingredientes

2 embalagens de Panado de Espinafres Garden Gourmet
500 g de espargos verdes
400 g de abóbora
2 bolbos de funcho médio
1 cebola roxa
500 g de batatas variadas
azeite q.b.
sal e pimenta q.b.
4 ramos de tomilho fresco
2 c. de chá chá de sementes de funcho
2 c. de sopa de bagos de romã
2 c. de sopa de miolo de noz

Informação nutricional

Energia	447,1 kcal	22%*
Proteínas	16,9 g	34%*
Lípidos	19,6 g	28%*
Hidratos de Carbono	49,8 g	19%*

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

Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200 °C. Colocar numa panela bastante água e um pouco de sal para esquentar os espargos.
- 2 Cortar as extremidades inferiores dos espargos (aprox. 3 cm) e esquentar novamente em água durante 1 minuto. Retirar os espargos da água. Cozinhar previamente as batatas por aproximadamente 3 minutos. Cortar a abóbora (não é necessário descascar), os bolbos de funcho e a cebola roxa em rodelas. Cortar as batatas em partes iguais, não muito grandes.

3

Colocar os espargos, a abóbora, os bolbos de funcho, a cebola roxa e as batatas num tabuleiro apropriado para o forno. Regar com um fio de azeite e adicionar o sal, a pimenta, o tomilho e as sementes de funcho.

- 4 Levar ao forno por cerca de 30 minutos até assarem. Se necessário, mexer os vegetais e as batatas após 15 minutos.
- 5 Preparar os panados de espinafres e queijo GARDEN GOURMET seguindo as instruções na embalagem.
- 6 Servir com a romã e as nozes.