

Couve flor com granola salgada



INGREDIENTES:

- 500 g de floretes de couve flor
- 60g de granola da Quinta do Pisão
- 10 g de tomate seco
- Tomilho fresco q.b.
- Sal dos Himalaias q.b.
- Pimenta rosa moída q.b.
- Raspa de ½ limão
- Mel da Quinta do Pisão q.b.
- Azeite q.b.

COMO FAZER:

Escalde os floretes de couve-flor. Deixe escorrer.

À granola, junte o tomate picado, as folhas de tomilho e a raspa de limão. Tempere com sal e pimenta.

Regue com um fio de azeite, um tabuleiro de ir ao forno. Espalhe os floretes e polvilhe com a granola salgada. Regue com um fio de azeite e um fio de mel.

Leve ao forno cerca de 30 minutos. Mexa, de vez em quando, para que a cozedura seja uniforme.

Sirva a acompanhar o seu tradicional prato de bacalhau.