



Macarrão com legumes no forno e azeite de ervas



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem
Orgânico

- 1 beringela
- 1 abobrinha
- 1 pimentão amarelo
- 250g de tomate cereja
- 1 cebola roxa
- 500g de macarrão
- 1 dente de alho
- Manjerição, a gosto
- Coentros, a gosto
- Salsa, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta acabada de moer, a gosto

Modo de preparo

1

Corte a beringela, a abobrinha, o pimentão aos cubos e a cebola em meias luas grossas.

2

Coloque num tabuleiro de forno e adicione o tomate cereja inteiro.

3

Regue com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Orgânico e tempere com sal e pimenta. Misture com as mãos de forma a que os legumes fiquem bem temperados.

4

Leve ao forno a 180°C por cerca de 20 minutos ou até dourados.

5

Prepare o molho colocando num multiprocessador as ervas a gosto, o alho e o Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Orgânico. Triture até obter um molho espesso.

6

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.

7

Escorra, coloque numa tigela, adicione os legumes e o molho.

8

Envolva bem e sirva decorado com manjerição.

Produtos utilizados



Orgânico
Azeite Extra Virgem

Veja também

 Massas  Médio  Médio

Linguini com camarão e rúcula

 Massas  Médio  Fácil

Pizza de atum

 Massas  Médio  Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

 Massas  Médio  Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

 Massas  Rápido  Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide