



Pasta con verduras al horno y aceite de hierbas



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Virgen Extra Bio

- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 1 pimentón amarillo
- 250g de tomate cherry
- 1 cebolla roja
- 500g de macarrones
- 1 diente de ajo
- Albahaca, al gusto
- Cilantro, al gusto
- Perejil, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta recién molida, al gusto

Modo de preparación

1

Corte la berenjena, el calabacín y el pimentón amarillo en cubos y la cebolla roja en rodajas gruesas.

2

Coloque en una bandeja para el horno y agregue el tomate cherry entero.

3

Riegue con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio y condimente con sal y pimienta. Mezcle con las manos de forma que las verduras queden bien temperadas.

4

Lleve al horno a 180°C por cerca de 20 minutos o hasta que estén doradas.

5

Prepare la salsa colocando en un procesador de alimentos las hierbas de elección, el ajo y el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio. Triture hasta obtener una salsa espesa.

6

Cocine los macarrones según las instrucciones del embalaje.

7

Escorra, coloque en un bol, agregue las verduras y la salsa.

8

Incorpore bien y sirva con albahaca.

Produtos utilizados



Bio

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide