



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

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Bio Sabor Frutado

- 1 berinjela
- 1 curgete
- 1 pimento amarelo
- 250g de tomate cereja
- 1 cebola roxa
- 500g de macarrão
- 1 dente de alho
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de coentros
- Q.b. de salsa
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta acabada de moer

Modo de preparação

1

Corte a berinjela, a curgete, o pimento 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 Virgem Extra Bio Frutado 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 processador de alimentos as ervas a gosto, o alho e o Gallo Azeite Virgem Extra Bio Frutado. Triture até obter um molho espesso.

6

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.

7

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

8

Envolva bem e sirva decorado com manjericão.

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

Veja também

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Couscous de verão com feta e limão

✖ Vegetariano ⌂ Rápido 🍽 Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Tofu picante com alga nori

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide