



# 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 beringela
- 1 curgete
- 1 pimento amarelo
- 250g de tomate cereja
- 1 cebola roxa
- 500g de macarrão
- 1 dente de alho
- Q.b. de manjerição
- 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 beringela, 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 manjerição.

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide