

ESPAQUETE MEDITERRÂNEO

INGREDIENTES

1 pacote de espaguete gran duro

1 pacote de molho de tomate

2 berinjelas

4 tomates

2 abobrinhas verdes

2 cebolas

2 dentes de alho picados

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

louro em pó a gosto

ervas finas a gosto

3 colheres (sopa) de azeite, aproximadamente

1 folha de louro

1 pitada de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a pomarola, 1 copo de água, sal, 1 folha de louro, 1 fio de azeite, pimenta-do-reino e 1 pitada de açúcar.

Leve ao fogo baixo e deixe ferver até reduzir um pouco e perder a acidez, reserve.

Corte todos os legumes em cubos grandes.

Coloque em um tabuleiro grande.

Tempere com sal, pimenta-do-reino, louro em pó, ervas finas, azeite e alho.

Leve ao forno médio, por cerca de 10 minutos.

Após esse tempo, retire o tabuleiro do forno e mexa os legumes.

Cubra o tabuleiro com papel-alumínio e retorno ao forno por cerca de 20 minutos (os legumes devem ficar cozidos, porém crocantes).

Faça o espaguete de acordo com as instruções da embalagem.

Solte a massa com 1 colher (sopa) de manteiga.

Sirva o espaguete coberto com o molho pomarola e os legumes cozidos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19147-espaguete-mediterraneo.html>