

ESPAGUETE 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 retorne 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-espagete-mediterraneo.html>