

LEGUMES NO FORNO COM ALECRIM

INGREDIENTES

1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão verde
1 cebola
2 dentes de alho
1 tomate
1/2 berinjela grande
1 courgette pequena (abobrinha)
5 cogumelos
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de orégano
alecrim
sal
pimenta
azeite e shoyu para regar

MODO DE PREPARO

Aquecer o forno a 180°C.

Corte os legumes em quadrados grandes.

Coloque-os num tabuleiro e tempere-os com o azeite, sal, pimenta, orégano e o alecrim.

Mexa para envolver os legumes todos no tempero.

Tampe com papel alumínio.

Leve ao forno cerca de 30 minutos, até os legumes estarem assados.

Bom apetite!

Pode acrescentar, cenoura, batata doce, batata baroa, repolho, jiló, abóbora e quantos mais a sua imaginação permitir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28605-legumes-no-forno-com-alecrim.html>