

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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