

# PENNE COM RAGU AMARELLO

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de azeite  
1 xícara (chá) de abóbora cortada em cubos  
1 xícara (chá) de abobrinha picada  
2 xícara (chá) de cenoura ralada grosso  
sal e pimenta a gosto  
1 xícara (chá) de erva-doce fresca picada  
2 xícara (chá) de cebola picada  
2 pimentões amarelos médios (420 g) sem sementes, cortados em cubinhos  
1 colher (sopa) de salsa picada  
2 xícaras (chá) de tomates cortados em cubinhos  
1 colher (sopa) suco de limão  
300 g de macarrão tipo penne

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, leve ao fogo alto o azeite, a abóbora, a abobrinha e a cenoura. Deixe cozinhar por 3 a 4 minutos. Tempere com o sal e a pimenta. Junte a erva-doce e a cebola, mexa bem.

Cozinhe até os legumes ficarem macios.

Acrescente os pimentões, reduza o fogo e cozinhe por mais 5 minutos.

Acrescente a salsa, misture e acrescente os tomates e o suco de limão.

Deixe no fogo por mais 5 minutos.

Retire e acerte os temperos.

Tampe a panela para manter tudo aquecido, reserve.

Leve ao fogo outra panela grande com 5 litros de água e deixe ferver.

Junte sal, o macarrão e cozinhe até ficar ao dente, isto é, macio mas resistente à mordida.

Escorra, junte o molho e misture bem.

Sirva quente ou frio.

Se quiser polvilhe com queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34533-penne-com-ragu-amarello.html>