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 ate 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