

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>