RATATOUILLE ORIENTAL

INGREDIENTES

1 abobrinha

1 cebola grande

1 tomate grande

1 pimentão amarelo

1 cenoura

azeitonas

gengibre

1 colher de café de páprica picante

alho poró para decorar

sal

azeite

limão

MODO DE PREPARO

Fatie a abobrinha, o pimentão e a cenoura a Juliene (fatias longas e finas). A cebola pode ser ralada. Pique o tomate em cubos pequenos.

Em uma panela, frite a cebola com um fio de azeite.

Acrescente a cenoura e deixe cozinhar por aproximadamente 3 minutos.

Acrescente o pimentão, o tomate, a abobrinha e o suco de 1 limão. Mexa, tampe e deixe cozinhar por 5 minutos.

Coloque sal a gosto, páprica picante, gengibre em pedaços pequenos e azeitonas.

Cozinhe por mais um ou dois minutos, sempre testando a textura dos legumes para ficar ao dente.

Decore com o alho poró.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34672-ratatouille-oriental.html