MACARRÃO COM VEGETAIS

INGREDIENTES

1 abobrinha

1 berinjela média

1 pimentão de cada cor

10 vagens cortadas em fatias diagonais

flores de 1/2 couve-flor

flores de 1/2 brócolis

3 tomates cortados em cubos

8 pimentas doces (chapéu de frade) cortadas em 4

azeite

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

alecrim a gosto

orégano a gosto

1 maço de cheiro verde picado

2 folhas de louro

1 cabeça de alho

2 cebolas grandes

500 g de espaguete n°8

curry a gosto (opcional)

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Corte todos os legumes em cubinhos, exceto o brócolis é a couve

Em uma forma retangular e funda, tempere todos esses vegetais com os condimentos incluindo as ervas

O alho deve ser triturado naquele espremedor que a gente conhece

Regue

Misture bem

Enquanto os vegetais estiverem no forno, cozinhe o macarrão em água, sal e óleo para não grudar

Após o cozimento do macarrão, adicione a ele o quanto baste de queijo ralado e junte os legumes já prontos retirados do forno

Sirva quente

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3740-macarrao-com-vegetais.html