

CONCHIGLIONE COM LEGUMES GRELHADOS

INGREDIENTES

200 g de conchiglione

1 berinjela picada em cubos pequenos

1 abobrinha italiana picada em cubos

3 pimentões (um vermelho , um amarelo e um verde) picado em cubos

1 cebola média picada em cubos

2 dentes de alho laminados

3/4 de xícara de azeite

1 colher de sopa de tomilho fresco

2 colheres de sopa de alecrim fresco

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar todos os legumes em um tabuleiro.

Salpicar as ervas, o alho , o sal e a pimenta.

Regar com o azeite e misturar tudo muito bem.

Levar ao forno preaquecido a 250ºC por 30 a 40 minutos ou até que estejam murchos ou ligeiramente tostados nas bordas.

Cozinhar os conchigliones 'al dente'.

E em seguida misturar com os legumes.

Depois regá-los com o caldo quente do tabuleiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38342-conchiglione-com-legumes-grelhados.html>