

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 250°C 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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