

# MOLHO VEGETARIANO PARA MASSAS OU ARROZ

## INGREDIENTES

1 /2 abobrinha  
1/2 berinjela  
1/4 de abóbora  
1 tomate sem sementes e lavados  
2 cenouras médias  
1/2 beterraba sem casca  
5 dentes de alho  
2 cebolas raladas  
2 colheres de sopa de cheiro verde  
orégano a gosto para finalizar  
queijo ralado à gosto  
1 colher de chá de sal ou a gosto  
azeite  
Água para cozinhar os legumes  
Corte os legumes em quadrados

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho e as cebolas no azeite.

Acrescente os tomates e refogue por mais 3 minutos.

Acrescente a água (cerca de 400 ml).

Adicione a abobrinha, a berinjela, abóbora, a cenoura e a beterraba.

Acrescente mais água até que cubra todos os legumes.

Deixe cozinhar até a cenoura e a beterraba ficarem macias.

Em um liquidificador, bata todos os legumes com um pouco da água do cozimento dos legumes - até virar um creme sem pedaços ou a gosto.

Use como molho de macarrão, acompanhamento de outros pratos se preferir.

Bom proveito!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43008-molho-vegetariano-para-massas-ou-arroz.html>