

PARAFUSO FALSO RATATOUILLE

INGREDIENTES

- 1 abobrinha italiana grande
- 1 berinjela grande
- 1 pimentão vermelho grande
- 1 cabeça de alho
- 1 pimenta dedo e moça
- 2 colheres desopa de orégano
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto, para a água da massa e para ofalso ratatouille
- Manjeriçã, tomilho, ou alecrim, um pouco, a gosto
- 1 pacote de macarrão parafuso grano duro, ou tricolori
- 8 colheres de azeite, preferencialmente extra-virgem

MODO DE PREPARO

Corte os legumes em cubos iguais. Para a abobrinha, descarte o miolo com a sementes.

Pique o alho e a pimenta.

Cozinhe o macarrão como de costume.

Coloque o azeite em uma frigideira grande, reservando 4 colheres.

Frite os legumes, um de cada vez, começando pela abrobinha e terminando com a berinjela, resevando-os.

Frite, com o restante do azeita, o alho picado até dourar e junte a pimenta picadinha.

Junte os legumes.

Tempere com sal conforme o necessário.

coloque orégano e as ervas como preferir.

Coloque pimenta-do-reino.

Misture à massa cozida.

Se necessário regue um pouco mais com azeite extra-virgem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49767-parafuso-falso-ratatouille.html>