

# 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  
Manjerição, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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