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

Manjericão, tomilho, ou alecrim, um pouco, a gosto

1 pacote de macarrão parafuso grano duro, ou tricolori

8 colheres de azeite, prefernialmente 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