

ANTEPASTO DE PIMENTÃO E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

2 pimentões vermelhos

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 alho-poró

2 tomates

1 cebola grande

1 colher de óleo de soja

1 xícara de azeite

Orégano, cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar os pimentões em fatias finas, os tomates, a cebola e o alho poró (parte verde e branca) em rodelas bem finas.

Untar uma assadeira com o óleo de soja e arrumar em camadas: os pimentões, os tomates, a cebola e o alho poró. Acrescentar o sal e o orégano. Regar com a metade do azeite.

Cobrir com papel alumínio e levar ao forno médio até que os legumes murchem. Mexer bem e deixar no forno por mais 15 minutos, mantendo sempre o papel alumínio.

Quando estiver pronto, acrescentar o cheiro verde e o restante do azeite. Ajustar o sal. Colocar em uma vasilha de vidro e levar à geladeira.

Servir com pão francês ou italiano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51467-antepasto-de-pimentao-e-alho-poro.html>