



# Macarrão com legumes no forno e azeite de ervas



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Bio Sabor Frutado

- 1 berinjela
- 1 curgete
- 1 pimento amarelo
- 250g de tomate cereja
- 1 cebola roxa
- 500g de macarrão
- 1 dente de alho
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de coentros
- Q.b. de salsa
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta acabada de moer

## Modo de preparação

1

Corte a berinjela, a curgete, o pimento aos cubos e a cebola em meias luas grossas.

2

Coloque num tabuleiro de forno e adicione o tomate cereja inteiro.

3

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Bio Frutado e tempere com sal e pimenta. Misture com as mãos de forma a que os legumes fiquem bem temperados.

4

Leve ao forno a 180°C por cerca de 20 minutos ou até dourados.

5

Prepare o molho colocando num processador de alimentos as ervas a gosto, o alho e o Gallo Azeite Virgem Extra Bio Frutado. Triture até obter um molho espesso.

6

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.

7

Escorra, coloque numa taça, adicione os legumes e o molho.

8

Envolva bem e sirva decorado com manjericão.

## Produtos utilizados



### Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

## Veja também

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍽 Fácil

### Couscous de verão com feta e limão

✖ Vegetariano ⓘ Rápido 🍽 Fácil

### Quinoa com abóbora, espinafres e romã

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍽 Fácil

### Pizza de cogumelos e trufas

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍽 Fácil

### Tofu picante com alga nori

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍽 Fácil

### Falafel



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide