



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 beringela
- 1 curgete
- 1 pimento amarelo
- 250g de tomate cereja
- 1 cebola roxa
- 500g de macarrão
- 1 dente de alho
- Q.b. de manjerição
- 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 beringela, 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 manjerição.

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide