

# ESPAQUETE VEGETARIANA

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete (numeração 8)

1 pimentão amarelo, verde e vermelho médios em tiras

1 cenoura média em pedaços

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

100 g de vagem em rodelas

15 unidades de pimenta biquinho

6 azeitonas em pedaços

salsinha picada

azeite de oliva

gengibre fresco ou em pó a gosto

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Comece refogando o alho e a cebola com um pouco de azeite e sal

Deixe até dourar

Acrescente os legumes e a azeitonas junto com um pouco de água

Nesta etapa é adicionada a salsinha picada e gengibre se for de sua preferência

Cozinhe até que os legumes estejam al dente

Reserve

Cozinhe o macarrão pelo tempo indicado pela embalagem

Em uma frigideira grande aqueça com um pouco de azeite e coloque o espaguete e misture, acrescente o cozido de legumes sobre e a pimenta biquinho

Deixe por 5 minutos na frigideira sempre misturando em intervalos

Sirva e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2431-espaguete-vegetariana.html>