

ESPAGUETE 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 rodela
- 15 unidades de pimenta biquinho
- 6 azeitonas em pedaços
- salsinha picada
- azeite de oliva
- gingibre 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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