

# MACARRÃO COM VEGETAIS

## INGREDIENTES

1 abobrinha  
1 berinjela média  
1 pimentão de cada cor  
10 vagens cortadas em fatias diagonais  
flores de 1/2 couve-flor  
flores de 1/2 brócolis  
3 tomates cortados em cubos  
8 pimentas doces (chapéu de frade) cortadas em 4  
azeite  
sal a gosto  
pimenta do reino a gosto  
alecrim a gosto  
orégano a gosto  
1 maço de cheiro verde picado  
2 folhas de louro  
1 cabeça de alho  
2 cebolas grandes  
500 g de espaguete nº8  
curry a gosto (opcional)  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte todos os legumes em cubinhos, exceto o brócolis é a couve

Em uma forma retangular e funda, tempere todos esses vegetais com os condimentos incluindo as ervas

O alho deve ser triturado naquele espremedor que a gente conhece

Regue

Misture bem

Enquanto os vegetais estiverem no forno, cozinhe o macarrão em água, sal e óleo para não grudar

Após o cozimento do macarrão, adicione a ele o quanto baste de queijo ralado e junte os legumes já prontos retirados do forno

Sirva quente

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4093-macarrao-com-vegetais.html>