

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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